FORMATION agroalimentaire 2015

AUDIT • CONSEIL

- Qualité
- Produits sucrés
- Développement Produits - Innovation
- Réglementation Alimentaire
- Technologies - Process
- Laboratoire
- Emballages
- Évaluation Sensorielle
- Hygiène - Sécurité des Aliments
- Management - Production
- Statistiques
- Nutrition

ADRIA DEVELOPPEMENT

ADRIA DEVELOPPEMENT

BRETAGNE

Des experts au service des industries agroalimentaires

Recherche et innovation

QUALITÉ & SÉCURITÉ DES ALIMENTS
FORMULATION & PROCESS
NUTRITION
VEILLE SCIENTIFIQUE & TECHNOLOGIQUE

Formation Audit / Conseil

FORMATIONS INTER-ENTREPRISES
ACTIONS SUR MESURE EN ENTREPRISE
CONSEIL & VEILLE REGLEMENTAIRE

Site Formation : www.adria-formationagroalimentaire.fr

Retrouvez les programmes détaillés, les dernières mises à jours de dates et programmes, les actualités du secteur,...

Flashez-moi !

Compétences et innovation

Le transfert et la valorisation auprès des entreprises sont une PRIORITE de la stratégie de l'ADRIA.

Partenaire à l'interface entre la Recherche, au travers de programmes de R&D en qualité et sécurité des aliments, et l'industrie, avec qui nous travaillons quotidiennement sur des projets d'accompagnement et de formation, l'ADRIA se révèle être un TRANSFEREUR de savoirs et savoir-faire.

S'appuyant sur une forte expertise des métiers de l'agroalimentaire, l'équipe formation déploie pour les entreprises:

- des formations sur catalogue
- des formations sur-mesure
- des audits et du conseil
- des produits pédagogiques innovants

En effet l'innovation, qui est au coeur de l'ADN de l'ADRIA, se traduit par le développement de nouvelles approches pédagogiques autour desquelles nos formateurs se mobilisent: réseaux sociaux professionnels, jeux, valises pédagogiques, auto-formation, e-learning...

Conjuguons nos talents !

Jean-Robert GEOFFROY, *Directeur Général*

Formations inter-entreprises

Depuis plus de 40 ans, le service formation de l'ADRIA a construit sa renommée sur des compétences internes reconnues et un réseau d'intervenants de qualité. **Leader en formations agroalimentaires**, l'ADRIA milite pour le développement des compétences des salariés au service de la compétitivité. Nous vous proposons un **large choix de formations et une sélection de nouveautés** en phase avec vos préoccupations et l'actualité de votre filière.

LES + DE LA FORMATION INTER

- Bénéficier de l'expertise et des conseils des meilleurs spécialistes (formateurs et ingénieurs de l'ADRIA, consultants, enseignants chercheurs, industriels)
- Etre au fait de l'actualité de son secteur grâce à une information sans cesse renouvelée
- Echanger et comparer ses expériences avec les autres participants et développer son réseau
- Se mettre en situation à travers des cas concrets basés sur des expériences terrain

Sommaire

- Formations inter-entreprises 5-35
- Prestations sur-mesure 36-37
- Conditions de vente 38
- Bulletin d'inscription 39

LA FORMATION À L'ADRIA

LES CHIFFRES 2013

5750 stagiaires
plus de **40 200 heures** stagiaires
un réseau de **30 formateurs consultants**
un catalogue d'une **centaine de stages** en IAA

+ de 100 000 personnes formées en 40 ans **par l'ADRIA**

Toutes nos formations sont réalisables en INTRA

L'Equipe Formation Inter-entreprises :

Ingénierie pédagogique

Marine THOMAS
marine.thomas@adria.tm.fr
02 98 10 18 28

Justine DEBRUYNE
justine.debruyne@adria.tm.fr
02 98 10 18 50

Relations clients

Marie GLÉONEC
marie.gleonec@adria.tm.fr
02 98 10 18 61

Suivi administratif

Marie-Hélène PHILIPPE
marie-helene.philippe@adria.tm.fr
02 98 10 18 55

Des Outils Pédagogiques Innovants

Sensibiliser, former, animer avec efficacité...

Pour toutes vos thématiques :

- Bonnes pratiques d'hygiène
- Bonnes pratiques maintenance
- Sécurité au travail
- Qualité - Traçabilité
- Food defense...

notre leitmotiv !

TELECOMMANDE INTERACTIVE

- Animer sur la base d'un quiz
- Évaluer en temps réel pour créer une interactivité maximale avec le groupe
- Compiler des résultats

APPROCHE TERRAIN

- Mini-audits
- Photos, Vidéos
- Jeux de rôles et mises en situation dans les ateliers

JEU des 5M

- Jouer en équipe
- Questionner pour animer une session de formation

Contact :

Jean-Marie DEVAY
Responsable commercial
ADRIA
Tél. : 02 98 10 18 58
jean-marie.devay@adria.tm.fr

ADRIA DEVELOPPEMENT

Nous créons aussi ces outils pour vos formateurs internes

Formations Inter-entreprises

EMBALLAGES ALIMENTAIRES

EM004 Initiation à l'emballage alimentaire 6
EM001 Sélection des emballages plastiques 6
EM005 Emballages papiers, cartons plats et ondulés 6
EM008 Eco-conception des emballages alimentaires 6
EM006 Tendances marketing et innovations technologiques en emballage 6
EM019 Conditionnement sous atmosphère modifiée 7
EM010 Déclarations d'aptitude au contact alimentaire 7
EM015 Réglementation relative aux matériaux et objets au contact des DA 7
EM016 Référentiels de management de la qualité / SDA en emballage 7
EM013 BRC/IOP : Evolutions du standard en version 5 7

REGLEMENTATION ALIMENTAIRE

RA001 Réglementation alimentaire : mode d'emploi 8
RA002 Comment étiqueter les produits alimentaires 8
RA004 Réglementation des arômes et denrées aomatisées 8
RA010 Réglementation des additifs alimentaires 8
EM015 Réglementation relative aux matériaux et objets au contact des DA 8

EVALUATION SENSORIELLE

OA024 Le goût : verbalisez vos perceptions sensorielles 9
OA001 Maîtriser les outils de l'analyse sensorielle 9
OA002 Réussir la conduite d'un jury entraîné 9
OA014 Statistiques appliquées à l'analyse sensorielle 9
OA028 Pratique des évaluations sensorielles en ligne 9

NUTRITION

IF016 Les fondamentaux de la nutrition 10
IF033 Identifier, optimiser et valoriser les atouts nutritionnels 10
RA003 Communication nutritionnelle et positive 10
IF051 Exigences nutritionnelles en RHD 10

TECHNOLOGIES - PROCESS

TP007 Cutterage et préparation de produits de charcuterie 12
TP009 Maîtrise technologique du jambon cuit 12
TP010 Etuvage et fumage des produits à base de viande 12
TP003 Technologie des produits aérés 12
TP019 Produits panés, enrobés, frits 12
TP038 Les bases de la technologie laitière 13
TP002 Conduite de l'autoclave en IAA 13
TP021 Barèmes de stérilisation 13
TP036 Barèmes de pasteurisation 13
TP001 Congélation et décongélation des produits alimentaires 13

DEVELOPPEMENT PRODUIT - INNOVATION

IF049 Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques 14
IF009 Connaître les arômes et agents aromatisants 14
IF008 Ingrédients sensoriels et formulation du goût 14
IF003 Epaississants et gélifiants 14
IF048 Atelier pratique sur les texturants alimentaires 14
IF023 Epices et aromates 14
IF042 Les ingrédients laitiers 15
IF037 Formuler avec les probiotiques 15
IF046 Naturalité et clean labelling 15
IF045 Optimiser la formulation des produits salés 15
IF019 Les protéines de demain 15
IF052 Formuler avec les algues 15
OA004 Maîtrise de la formulation en IAA 16
OA033 Indicateurs de pilotage et de performance de la R&D 16
IF015 Arts culinaires et développement de nouveaux produits 16
OA007 Plans d'expériences en IAA 16
HS065 Analyse des risques et conception / développement produit 16
OA003 Raccourcir et améliorer le développement produit / process 17
OA018 Approche creative problem solving 17
OA025 Les fondamentaux de biochimie alimentaire 17
OA027 DLUO : Outils d'aide à la détermination 17
OA005 Initiation à la rhéologie 17
OA012 Activité de l'eau et maîtrise de la qualité des aliments 17
OA029 Les fondamentaux du marketing alimentaire 18
OA030 Les clés pour innover sur le marché de la RHD 18
OA032 Savoir décrypter les codes pour innover efficacement 18
OA022 Rendez-vous des Managers de l'Innovation 18

PRODUITS SUCRES

PS001 Maîtriser la formulation des produits céréaliers sucrés 19
PS002 Stabilité microbiologique des boissons 19
PS004 Sucres et substituts 19
PS005 Optimiser la mise au point des fourrages à biscuits 19

MANAGEMENT - PRODUCTION

MP001 Pilotez et optimisez la production 20
MP035 Responsabilisez vos équipes de production 20
MP006 Les 5 S : les 5 opérations de tenue du poste de travail 20
MP021 Gestion et optimisation des stocks en IAA 20
MP015 Gestion du risque prix des matières premières agricoles 20
MP022 Conduire et animer un projet 21
MP038 Gérer la maintenance 21
MP007 Bonnes pratiques d'hygiène pour la maintenance 21
MP026 Conception hygiénique des matériels en IAA 21
MP013 Sécurité des personnes et prévention des risques professionnels 21

QUALITE

QE012 Rendez-vous des Managers Qualité 23
QE001 Conduite de l'audit qualité interne en IAA 23
QE036 Food defense : prévention des actes de malveillance 23
QE027 ISO 22000 23
QE021 BRC version 7 23
QE031 Audit fournisseur 23
QE035 Intégrer un service qualité et sécurité des aliments 24
QE041 IAA : Mode d'emploi pour les fournisseurs 24
QE019 Concevoir ou améliorer son module de formation Hygiène 24
QE010 Concevoir son tableau de bord et choisir ses indicateurs qualité 24
QE026 Bien gérer les réclamations clients 24
QE018 Approche opérationnelle de la gestion de crise 24
QE003 Métrologie des masses et des températures 25
QE042 Métrologie des équipements de pesage et instruments de mesure 25
QE040 Métrologie pratique des préemballages et produits 25

STATISTIQUES

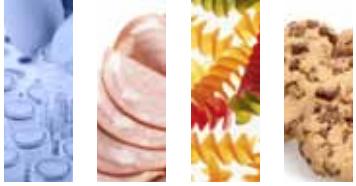
SI001 Faites parler vos données (Statistiques Niveau 1) 27
SI002 Faites parler vos données (Statistiques Niveau 2) 27
SI004 Plans d'échantillonnage et cartes de contrôle 27
SI005 Développez vos applications avec Excel VBA 27
SI007 Analyse exploratoire des données multidimensionnelles 27

HYGIENE - SECURITE DES ALIMENTS

HS022 Bonnes pratiques d'hygiène en IAA 28
HS043 Sécurité des aliments et management quotidien de votre équipe 28
HS007 Conduite du nettoyage-désinfection en usine 28
HS008 Validation des opérations de nettoyage-désinfection 28
HS029 Gérer le risque légionelles dans les tours aéroréfrigérantes 28
MP026 Conception hygiénique des matériels en IAA 29
HS006 Aérobiocontamination en IAA 29
HS063 Maîtrise des risques liés aux fluides industriels en IAA 29
HS018 Maîtriser l'eau en IAA 29
HS064 Gestion des risques liés aux nuisibles en IAA 29
HS017 Valoriser ses coproduits en alimentation animale 29
HS049 Analyse des dangers sur les matières premières 30
HS009 Conduite et optimisation de l'HACCP 30
HS026 Corps étrangers : Maîtrise et prévention en IAA 30
HS035 Allergènes : Maîtrise et prévention en IAA 30
HS015 Gestion des dangers chimiques dans les aliments 30
HS032 Atelier pratique : HACCP et Microbiologie prévisionnelle 30
HS065 Analyse des risques et conception / développement produit 31
HS028 Audit sécurité des aliments 31
HS001 DLC : Outils et méthodologie de détermination 31
HS051 La microbiologie alimentaire pour les non microbiologistes 33
LB007 Bactéries sporulées en IAA : Détection, identification, maîtrise 33
HS031 Levures et moisissures d'altération : moyens de maîtrise en IAA 33

LABORATOIRE

LB013 Levures et moisissures : Techniques d'identification 34
LB001 Analyses microbiologiques en IAA : Techniques de base 34
LB002 Optimiser ses pratiques au laboratoire de microbiologie 34
LB003 Microbiologie moléculaire 34
LB004 Expression des résultats d'analyses microbiologiques 35
LB005 Méthodes de confirmation des résultats 35
LB006 Réalisation d'empreintes génétiques par pulsotypage 35
LB007 Bactéries sporulées en IAA : Détection, identification, maîtrise 35
LB012 Métrologie des températures au laboratoire 35
LB015 Conduite des tests de croissance selon la norme NF V01-009 35



Emballages Alimentaires

EM004
23 & 24 septembre
Rennes
2 jours
950 € HT

Initiation à l'emballage alimentaire

- Connaître les différents matériaux et comprendre comment sont fabriqués les emballages,
- Appréhender le couple emballage produit : interactions contenant-contenu,
- Identifier les différentes fonctions de l'emballage et les traduire dans un cahier des charges,
- Appliquer la réglementation au vu des dernières actualités réglementaires.

Ingénieurs et techniciens des services Marketing, Technique, R&D, Achats et Qualité.

EM001
13 & 14 octobre
Paris
2 jours
950 € HT

Sélection des emballages plastiques

- Préciser les caractéristiques, les conditions d'utilisation et les contraintes de mise en œuvre des polymères plastiques,
- Identifier les critères de choix, établir le cahier des charges d'un emballage plastique,
- Faire un tour d'horizon des nouveautés et des innovations,
- Prendre en compte la réglementation contact alimentaire et environnement dans le développement de nouveaux emballages.

Ingénieurs et techniciens des services Achats, Qualité, Technique, R&D et Emballage.

EM005
15 octobre
Paris
1 jour
750 € HT

Emballages papiers, cartons plats et ondulés

- Appréhender la fabrication et l'impression des emballages en papier-carton,
- Identifier leurs caractéristiques et applications,
- Choisir un type de carton adapté aux contraintes marketing et logistiques.

Ingénieurs et techniciens des services Marketing, R&D, Conditionnement, Achats, Logistique.

Offre DUO

Suivez les formations : Sélection des emballages plastiques (EM001) Emballages papier, cartons plats et ondulés (EM005)

Et bénéficiez d'une réduction : 1450 € HT les 3 jours de formation (au lieu de 1700 € HT)

EM008
9 & 10 décembre
Paris
2 jours
950 € HT

Eco-conception des emballages alimentaires

- Aller plus loin dans la réduction à la source grâce aux innovations sur les matériaux,
- Connaître et savoir utiliser les outils de l'éco-conception,
- Intégrer l'éco-conception des emballages dans le développement des produits,
- Communiquer autour de son processus d'éco-conception.

Responsables Qualité, Emballages, Achats et Environnement des IAA.
Directeurs généraux, responsables Qualité, Développement et Commercial des fabricants d'emballages.

EM006
3 & 4 novembre
Rennes
2 jours
950 € HT

NOUVEAU

Entre tendances marketing et avancées technologiques, comment innover par l'emballage ?

- Faire le point sur les tendances packaging et matériaux,
- Identifier les différents axes pour innover grâce au packaging,
- Découvrir le processus d'innovation par l'emballage : cahier des charges fonctionnel et méthodes de créativité.

Responsables et ingénieurs Packaging, Marketing, Innovation, Achats.

Emballages Alimentaires

Maîtriser le conditionnement sous atmosphère modifiée

EM019
18 & 19 novembre
Nantes
2 jours
1050 € HT

Nouveau Programme

- Appréhender les enjeux qualité et sécurité sanitaire, environnementaux et économiques du conditionnement sous atmosphère modifiée,
- Comprendre l'importance du rôle de l'emballage dans la maîtrise des réactions d'altérations des produits alimentaires (développement microbien, réactions d'oxydations, maturations des fruits et légumes...),
- Connaître les caractéristiques et contraintes techniques des équipements, matériaux d'emballage et mélanges gazeux,
- Comprendre les mécanismes physiques régissant les transferts de matière (O_2, CO_2, H_20) dans le système emballage /aliment,
- Savoir dimensionner un emballage sur la base de ses propriétés de transfert en fonction des besoins de l'aliment.

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Packaging, Qualité et Laboratoires souhaitant acquérir des connaissances et des outils pour mieux comprendre et maîtriser le rôle de l'emballage en conservation des aliments.

Déclarations d'aptitude au contact alimentaire

EM010
1er octobre
Rennes
1 jour
750 € HT

- Identifier les problèmes de sécurité des aliments liés à l'utilisation des emballages et matériaux au contact des aliments, notamment les problématiques de migration,
- Connaître la réglementation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires,
- Faire le point, en pratique, sur la déclaration d'aptitude au contact des aliments : son importance, son rôle, son contenu, les outils à disposition des industriels...,
- Apprendre à exploiter les certificats d'aptitude au contact des aliments, en faire une vraie donnée d'entrée de votre système d'analyse des dangers.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production et Technique des industries agroalimentaires utilisatrices d'emballages.

Connaître la réglementation relative aux Matériaux et Objets au contact des Denrées Alimentaires

EM015
4 juin
Paris
1 jour
750 € HT

- Connaître la réglementation applicable aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires (domaine harmonisé), ainsi que les textes de référence pour les secteurs non harmonisés (colles, verre, encres, vernis...),
- Appréhender le rôle et l'importance de la déclaration de conformité,
- Faire le point sur les travaux en cours au niveau européen.

Directions, Responsables Qualité, Développement, Réglementation, Juridique, Achats... en charge de la réglementation et des spécifications matériaux.

Fabrication d'emballages : le point sur les référentiels de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires

EM016
18 novembre
Rennes
1 jour
750 € HT

NOUVEAU

- Faire un état des lieux des référentiels qualité et sécurité des denrées alimentaires dans le secteur de la fabrication d'emballages : BRC-IOP, ISO 22000 et ISO 22002-4, IFS PAC SECURE, NF EN 15593,
- Analyser les exigences de ces standards pour les comprendre,
- Identifier les mesures concrètes à mettre en place sur le terrain.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Achats… des industries utilisatrices d'emballages.

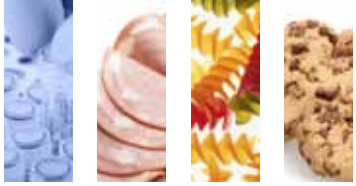
BRC/IOP Global Standard for Packaging and Packaging Materials: Evolutions du standard en version 5

EM013
19 novembre
Rennes
1 jour
750 € HT

NOUVEAU

- Appréhender le système de notation et d'obtention de la certification,
- Analyser pas à pas le référentiel et les différents chapitres en mettant en avant les différences significatives avec le référentiel BRC/IOP version 4,
- Permettre aux participants d'interpréter le référentiel BRC Global standard for Packaging and Packaging Materials version 5 et de le mettre en place au sein de leur entreprise.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production et Technique / Fabricants et fournisseurs d'emballages.



Réglementation alimentaire

RA001
23 juin
Paris
1 jour
750 € HT

Réglementation alimentaire : mode d'emploi

Les sources du droit alimentaire (européennes, nationales et professionnelles)

- Comprendre le fonctionnement de la réglementation,
- Savoir constituer un fonds documentaire,
- Etre capable d'interpréter les textes au mieux des intérêts de l'entreprise.

Directeurs, responsables, chefs de service, ingénieurs ou juristes en charge de la Réglementation.
Sociétés alimentaires ou fabricants d'ingrédients et d'additifs.

RA002
25 & 26 mars - Paris
7 & 8 octobre - Rennes
2 jours
980 € HT

Comment étiqueter les produits alimentaires

Application du règlement INCO « Etiquetage et étiquetage nutritionnel »

- Faire le point sur l'évolution des règles d'étiquetage en lien avec l'entrée en application du Règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 « Information des consommateurs sur les denrées alimentaires »,
- Savoir réaliser un étiquetage conforme aux exigences de la réglementation française et européenne et éviter tout risque d'infraction.

Directeurs, responsables, chefs de service, ingénieurs ou juristes en charge de la réglementation et de l'étiquetage.
Sociétés alimentaires ou fabricants d'ingrédients et d'additifs.

RA004
24 septembre
Paris
1 jour
750 € HT

Réglementation des arômes et denrées aromatisées

- Comprendre et interpréter la réglementation européenne et française sur les arômes,
- Faire le point sur les exigences du règlement CE N°1134/2008.

Directeurs, responsables des services R&D, Qualité et Réglementation. Sociétés alimentaires ou fabricants d'ingrédients et d'additifs.

RA010
23 septembre
Paris
1 jour
750 € HT

Réglementation des additifs alimentaires

- Comprendre et interpréter les changements de la règlementation européenne concernant les additifs alimentaires,
- Faire le point sur les évolutions liées à l'application du règlement CE N°1333/2008 et de ses annexes,
- Clarifier le champ d'application du règlement et ses définitions (auxiliaires technologiques), les conditions d'utilisation des additifs, l'étiquetage des additifs lorsqu'ils sont vendus en tant que tels et lorsqu'ils sont ajoutés à la denrée finale.

Directeurs, responsables des services R&D, Qualité et Réglementation. Sociétés alimentaires ou fabricants d'ingrédients et d'additifs.

RA003
21 mai
Paris
1 jour
750 € HT

Communication nutritionnelle et positive

- Appréhender le contexte réglementaire (allégations, étiquetage),
- Définir les moyens de communiquer sur ses atouts nutritionnels dans le cadre et en dehors du règlement CE N°1924/2006 sur les allégations,
- Identifier des outils et axes de communication différenciants (symbolique, communication prescripteurs, proximité avec le consommateur, aspects non-fonctionnels…).

Responsables Marketing, Communication, Réglementation.

EM015
4 juin
Paris
1 jour
750 € HT

Connaître la réglementation relative aux Matériaux et Objets au contact des Denrées Alimentaires

- Connaître la réglementation applicable aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires (domaine harmonisé), ainsi que les textes de référence pour les secteurs non harmonisés (colles, verre, encres, vernis...),
- Appréhender le rôle et l'importance de la déclaration de conformité,
- Faire le point sur les travaux en cours au niveau européen.

Directions, Responsables Qualité, Développement, Réglementation, Juridique, Achats... en charge de la réglementation et des spécifications matériaux.

Évaluation sensorielle

Le goût : apprenez à verbaliser vos perceptions sensorielles

Marketing / R&D : Ayez un vocabulaire commun pour parler du goût de vos produits !

OA024
6 octobre
Paris
1 jour
750 € HT

- Acquérir des connaissances modernes sur les mécanismes sensoriels de la dégustation et le plaisir alimentaire,
- Apprendre à verbaliser ses perceptions sensorielles, et acquérir une démarche pour générer des descripteurs produits,
- S'initier à l'évaluation sensorielle.

Direction, Services R&D, Marketing et Commercial des IAA.
Toute personne amenée à échanger sur la formulation et la qualité sensorielle des produits alimentaires.

Maîtriser les outils de l'analyse sensorielle

OA001
3 au 5 novembre
Rennes
3 jours
1400 € HT

- Appréhender les potentialités de l'analyse sensorielle dans le cadre de la formulation de produits, de contrôle qualité et/ou de tests consommateurs,
- Intégrer les bases neurophysiologiques et statistiques,
- Mettre en place, dans la pratique, un laboratoire d'analyse sensorielle.

Ingénieurs et techniciens R&D, Qualité, responsables Marketing, analystes sensoriels.

Réussir la conduite d'un jury entraîné

pour réaliser des profils sensoriels

OA002
13 & 14 octobre
Rennes
2 jours
1050 € HT

- Acquérir la méthodologie pour la réalisation de profils sensoriels,
- Savoir sélectionner et entraîner des sujets pour un jury développé en interne,
- Intégrer les outils statistiques pour interpréter les résultats, suivre et contrôler les performances du jury.

Responsables, ingénieurs et technologues des services R&D et Qualité, analystes sensoriels.

Statistiques appliquées à l'analyse sensorielle

OA014
8 & 9 décembre
Paris
2 jours
1050 € HT

- Intégrer les bases des statistiques unidimensionnelles utilisées en analyse sensorielle,
- Etudier les principaux tests d'hypothèse et de comparaison,
- S'entraîner avec des applications en jury entraîné et jury naïf.

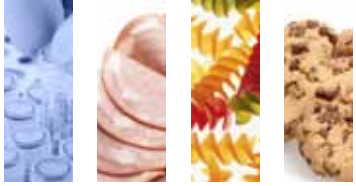
Toute personne utilisant les outils de l'analyse sensorielle. Pré-requis : Connaissances de base en statistiques.

Maîtriser la pratique des évaluations sensorielles en ligne

OA028
11 juin
Rennes
1 jour
800 € HT

- Appréhender les potentialités et les limites de l'analyse sensorielle dans le cadre du suivi de la qualité en ligne de fabrication,
- Intégrer les bases neurophysiologiques de perception et les modalités de formation des opérateurs,
- Mettre en place, dans la pratique, une évaluation sensorielle en ligne.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, R&D…



Nutrition

IF016
9 avril
Paris
1 jour
750 € HT

Les fondamentaux de la nutrition appliquée à l'agroalimentaire

- Comprendre le contexte nutritionnel actuel et les défis des industriels de l'agroalimentaire,
- Appréhender les bases de la nutrition,
- Savoir décrypter la composition d'un aliment et calculer sa valeur nutritionnelle,
- Évaluer l'impact de la formulation et des procédés de fabrication sur la qualité nutritionnelle.

Techniciens des services R&D et Qualité. Toute personne souhaitant acquérir des bases de nutrition.

IF033
19 & 20 mai
Paris
2 jours
950 € HT

Identifier, optimiser et valoriser les atouts nutritionnels de son produit

- Déterminer les forces et les faiblesses nutritionnelles de son produit (ingrédients, procédés...),
- Identifier des pistes d'optimisation et de valorisation du produit et/ou du procédé,
- Appréhender les bonnes pratiques de formulation nutritionnelle.

Responsables et ingénieurs R&D ou Qualité. Toute personne en charge du projet nutrition dans l'entreprise.

RA003
21 mai
Paris
1 jour
750 € HT

Communication nutritionnelle et positive

- Appréhender le contexte réglementaire (allégations, étiquetage),
- Définir les moyens de communiquer sur ses atouts nutritionnels dans le cadre et en dehors du règlement CE N°1924/2006 sur les allégations,
- Identifier des outils et axes de communication différenciants (symbolique, communication prescripteurs, proximité avec le consommateur, aspects non-fonctionnels…).

Responsables Marketing, Communication, Réglementation.

Offre DUO

Suivez les formations : Identifier et optimiser les atouts nutritionnels (IF033) + Communication nutritionnelle (RA003)

Et bénéficiez d'une réduction : 1450 € HT les 3 jours de formation (au lieu de 1700 € HT)

IF051
18 mars
Nantes
1 jour
750 € HT

Exigences nutritionnelles en RHD (Restauration Hors Domicile)

- Comprendre le contexte nutritionnel en RHD,
- Appréhender les recommandations du GEMRCN et des autres textes encadrant la qualité nutritionnelle en restauration collective,
- Apprendre à positionner ses produits et répondre aux questionnements de ses clients.

Services R&D, Marketing et Commerciaux en IAA implantés en RHD ou souhaitant intégrer ce marché.

Pour vos projets sur-mesure

Votre contact Nutrition
Anne-Emmanuelle LE MINOUS
aelm@adria.tm.fr
+ 33 (0)2 98 10 18 37

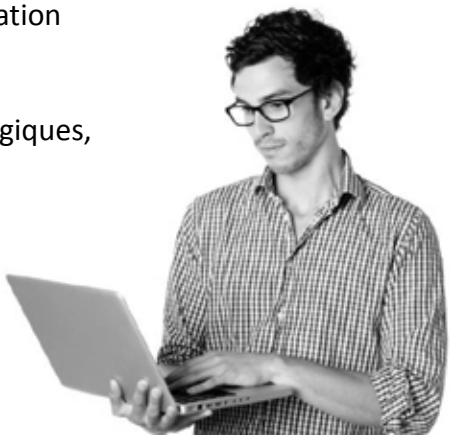
> **Améliorer la qualité nutritionnelle de vos produits**
> **Valoriser la qualité nutritionnelle de vos produits**

PUBLICOMMUNIQUE

PENSEZ A L'APPRENTISSAGE POUR RECRUTER ET FORMER VOS COLLABORATEURS POUR DEMAIN !

L'IFRIA Bretagne à vos côtés pour :

- **Etudier votre projet** et vous proposer des formations par apprentissage en adéquation avec vos besoins
- Vous **accompagner dans votre recrutement**
- **Mettre en place** avec vous votre plan d'**intégration**
- **Coordonner, piloter et assurer la régulation** des formations
- **Former les maîtres d'apprentissage et les tuteurs** dans leurs actions de formation et d'accompagnement
- **Effectuer un suivi régulier, personnalisé pour chaque apprenti** : RDV pédagogiques, points individuels, évaluation de la progression, …

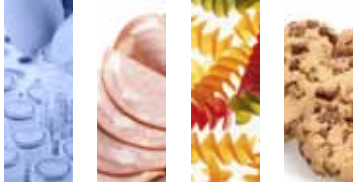


Plus de **450** entreprises nous font déjà confiance.

Toutes nos formations
mènent à vos métiers

- CAP IAA
- BP Industries Alimentaires
- Bac Pro Bio-Industries de Transformation
- Bac Pro Boucher - Charcutier – Traiteur
- BTS Technico-commercial
- BTS Maintenance industrielle – Montauban de Bretagne
- BTS Maintenance industrielle - Etrelles
- BTS Sciences et Technologies des Aliments
- Conseiller d'Elevage Avicole - Niveau III
- Licence Pro Management des Risques Industriels
- Licence Pro Logistique des Filières Alimentaires
- Licence Pro Management de la Production
- FIP ESIAB / IFRIA - Ingénieur Agro-Alimentaire
- FIP AGROCAMPUS OUEST /IFRIA - Ingénieur Agro-Alimentaire

www.ifria-bretagne.fr



Technologies et Process

TP007
24 au 27 mars
Quimper
3,5 jours
1600 € HT

Cutterage et préparation de produits de charcuterie salaison

- Matérialiser l'influence de la qualité technologique des matières premières et la fonctionnalité des ingrédients et additifs dans les formulations,
- Améliorer votre maîtrise et votre compréhension des phénomènes intervenant lors de l'opération de cutterage,
- Connaître les techniques de préparation et modes de formulation des produits sous boyaux et en moule,
- Optimiser votre conduite du cutterage par la connaissance des paramètres clés de la fabrication et par la maîtrise des rendements.

Techniciens de Fabrication et de Contrôle Qualité du secteur de la charcuterie-salaison.

TP009
2 au 4 juin
Paris
2,5 jours
1250 € HT

Maîtrise technologique du jambon cuit

- Connaître les différentes opérations technologiques mises en œuvre lors de la fabrication du jambon cuit,
- Identifier les points clés pour optimiser la conduite de ces opérations,
- Savoir apprécier et corriger les défauts de fabrication, améliorer la qualité organoleptique, et réduire les coûts de non qualité.

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Production, Qualité. Secteurs : IAA, ingrédients, équipements.

TP010
26 & 27 novembre
Quimper
2 jours
1100 € HT

Etuvage et fumage des produits à base de viande

- Connaître les différentes techniques d'étuvage et de fumage,
- Identifier les paramètres de fabrication et leur incidence sur la qualité finale,
- Savoir optimiser la mise en œuvre de ces technologies pour améliorer les rendements matières.

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Production, Qualité. Secteurs : IAA, ingrédients, équipements.

TP003
20 au 22 mai
Quimper
2,5 jours
1400 € HT

Technologie des produits aérés :
Des bases de l'émulsion aux produits foisonnés

- Comprendre la physico-chimie des émulsions et des mousses (structure, formation, instabilité...),
- Appréhender la mise en œuvre et les procédés de fabrication des émulsions, mousses et produits aérés alimentaires à travers des études de cas et des démonstrations en atelier,
- Connaître les technologies et les matériels d'émulsification et de foisonnement agroalimentaires,
- Faire le point sur les méthodes de caractérisation de la structure et du comportement des mousses et émlusions (atelier pratique).

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Formulation.

TP019
7 & 8 octobre
Arras
2 jours
1100 € HT

NOUVEAU

Produits panés, enrobés et frits :
Systèmes d'enrobage et applications

- Identifier les différents systèmes d'enrobage existants et leurs procédés d'applications industriels,
- Comprendre les bonnes pratiques d'utilisation des battermix et tempuramix par rapport à leurs compositions lors d'un atelier pratique,
- Appréhender les différentes problématiques d'enrobage rencontrées sur ligne,
- Identifier les pistes de développement pour le marché des produits panés en France et les tendances actuelles en Europe.

Ingénieurs R&D et chefs de ligne de fabrication débutant dans l'univers spécifique des produis panés.

Les bases de la Technologie laitière

- Connaître les caractéristiques de la matière première laitière et les principales opérations utilisées dans la transformation du lait,
- Appréhender les conséquences des différentes opérations unitaires sur les caractéristiques physico-chimiques du lait et/ou de ses dérivés,
- Savoir ordonner les différentes étapes d'un process laitier, connaître les compositions de différents produits laitiers et le rôle des étapes et ingrédients dans différents process laitiers.

Toute personne souhaitant acquérir les connaissances de base sur le lait et les produits laitiers.

TP038
17 & 18 juin
Nantes
2 jours
950 € HT

Conduite de l'autoclave en IAA

- Comprendre le déroulement du cycle (pasteurisation-stérilisation), l'importance du respect du barème et des consignes associées,
- Connaître les risques liés aux autoclaves et les règles de sécurité à respecter,
- Apprendre à piloter l'autoclave et savoir être vigilant, réaliser les contrôles,
- Savoir comment réagir et apprendre à piloter en manuel en cas d'incident,
- Exercices de mise en pratique sur différents équipements de stérilisation.

Conducteurs d'autoclaves en atelier de fabrication.

TP002
23 au 25 septembre
Quimper
2,5 jours
1300 € HT

Barèmes de stérilisation : Validez et optimisez vos pratiques

- Acquérir une meilleure connaissance des notions de stérilité commerciale et de valeur stérilisatrice cible,
- Savoir définir un nouveau barème,
- Comprendre le comportement et les spécificités des emballages,
- Réussir la transposition du barème en conditions industrielles (démarche de qualification, fiabilité des mesures, spécificités des équipements de stérilisation...),
- Identifier les paramètres et conditions d'optimisation (notion de qualité et valeur cuisatrice, axes et moyens d'optimisation),
- Atelier thématique au choix sur la dernière demi-journée :
  - Maîtrise et optimisation des barèmes au regard des connaissances sur la thermorésistance des germes (facteurs d'influence, sporulés hautement thermorésistants...) ; apport de la microbiologie prévisionnelle
  - Optimisation des barèmes pour les emballages souples (déformation, ajustement de pression...)

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D et Production en charge de la mise au point ou de l'application des barèmes de traitement thermique (hors traitement continu aseptique).

TP021
6 & 7 octobre
Quimper
2 jours
1100 € HT

Barèmes de pasteurisation : Validez et optimisez vos pratiques

- Clarifier comment définir le niveau de pasteurisation (risques microbiologiques, DLC),
- Etre capable de sélectionner et d'établir un barème de pasteurisation,
- Améliorer la qualification et la maîtrise des barèmes au niveau industriel,
- Identifier des solutions en fonction des contraintes liées aux emballages,
- Découvrir des outils pour optimiser les barèmes et les DLC, et apprendre à les utiliser pour accélérer le développement de nouveaux produits sans compromis sur la sécurité et la qualité,
- Travailler sur des études de cas permettant de se mettre en situation et de renforcer son autonomie.

Responsables, ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D et Production des IAA en charge de la mise au point ou de l'application des barèmes de traitement thermique.

TP036
17 & 18 juin
Rennes
2 jours
1100 € HT

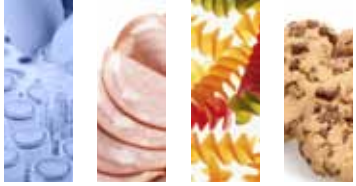
Congélation et décongélation des produits alimentaires

- Appréhender les phénomènes physiques, biochimiques, microbiologiques, ainsi que les conséquences nutritionnelles des opérations de congélation et de décongélation,
- Connaître les différentes techniques de congélation et de décongélation en IAA,
- Comparer les technologies en fonction des applications et des coûts de production pour choisir la technique appropriée à son produit.

Ingénieurs et techniciens des services Production, R&D et Qualité.

TP001
16 & 17 sept. - Paris
2 jours
1050 € HT

en partenariat avec AGROHALL



Développement Produits Innovation

Ingrédients et Formulation

IF049
9 & 10 décembre
Paris
2 jours
950 € HT

Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques : La boîte à outils du formulateur

- Connaître la classification des additifs alimentaires et auxiliaires technologiques et faire le point sur la réglementation en vigueur,
- Appréhender leurs propriétés fonctionnelles et leurs applications en agroalimentaire,
- Apprendre à bien formuler avec les additifs et auxiliaires technologiques.

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Formulation.

IF009
23 & 24 septembre
Paris
2 jours
950 € HT

Connaître les arômes et agents aromatisants

- Appréhender l'offre des aromatisants en termes de consommations, d'applications, de formes commerciales, de tendances et de procédés de fabrication,
- Analyser les mécanismes de la perception des arômes et les interactions arômes/ingrédients alimentaires pour mesurer leurs incidences en formulation,
- Appréhender la formulation de mélanges aromatiques, approfondir la réglementation.

Responsables des Achats, ingénieurs et techniciens des services R&D, Formulation, Qualité, Laboratoire.
Secteurs IAA et fournisseurs d'ingrédients.

IF008
2 & 3 juin - Paris
2 jours
1050 € HT

NOUVEAU

Ingrédients sensoriels et formulation du goût

- Comprendre l'influence des ingrédients sensoriels (sucres, sel, édulcorants, arômes…) sur la perception du goût,
- Maîtriser les interactions sensorielles,
- Appréhender, en pratique, la formulation du goût des produits alimentaires.

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Formulation. Pré-requis : Notions de physiologie du goût et d'analyse sensorielle.

IF003
25 & 26 mars
Paris
2 jours
1050 € HT

Epaississants et gélifiants

- Comprendre les mécanismes de gélification et les méthodes d'évaluation des propriétés épaississantes et gélifiantes,
- Connaître les caractéristiques physico-chimiques, intérêts technologiques et contraintes d'utilisation des épaississants et gélifiants en IAA,
- Identifier les critères de choix des épaississants et gélifiants et étudier les applications en formulation.

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Formulation, ingénieurs d'application et responsables techniques.
Secteurs : agroalimentaire, diététique, ingrédients et additifs, fabricants de mixes.

IF048
14 & 15 octobre - Arras
2 jours
1100 € HT

en partenariat avec ADRIANOR

Atelier pratique sur les texturants alimentaires

- Savoir choisir un agent de texture en fonction de son produit et de ses procédés de fabrication,
- Maîtriser les conditions de mise en oeuvre des texturants,
- Savoir réaliser et interpréter des mesures de texture pour orienter le choix d'un texturant.

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Laboratoires d'application.
Secteurs : industries agroalimentaires ou fabricants d'ingrédients et d'additifs.

IF023
14 au 16 octobre
Paris
2,5 jours
1400 € HT

Innovez grâce aux épices et aromates

- Evaluer le potentiel des épices et aromates comme sources d'arômes,
- Faire le point sur les nouvelles tendances du marché, les nouveaux goûts, les nouveaux assemblages,
- Connaître les différentes gammes d'épices et aromates proposées aux industriels,
- Utiliser au mieux les épices et aromates en formulation.

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Formulation, ingénieurs applications et responsables techniques.

Ingrédients et Formulation

Les ingrédients laitiers

- Connaître les ingrédients laitiers du marché, leurs caractéristiques physico-chimiques, leurs origines technologiques et leurs spécificités fonctionnelles,
- Dresser un panorama des utilisations des ingrédients laitiers dans l'univers des IAA,
- Appréhender la réglementation et les règles d'étiquetage.

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Achats des entreprises utilisatrices.

IF042
13 octobre
Nantes
1 jour
750 € HT

Formuler avec les probiotiques : Opportunités et contraintes

- Connaître les probiotiques et leur mode de fonctionnement,
- Identifier les opportunités (marché, allégations…) à développer un produit à base de probiotiques,
- Apprendre à formuler avec les probiotiques en s'assurant de leur efficacité.

Responsables et ingénieurs R&D et Formulation, Responsables Qualité.
Secteurs : Compléments alimentaires ou IAA utilisant ou souhaitant utiliser les probiotiques dans leurs formules.

IF037
28 mai
Nantes
1 jour
750 € HT

Naturalité et clean labelling

- Connaître la réglementation encadrant les termes «naturels» et la démarche clean label,
- Identifier les attentes et les connaissances des consommateurs en terme de produits naturels,
- Appréhender la méthodologie et les différentes stratégies pour reformuler ses produits sur l'axe naturalité et clean label,
- Découvrir un exemple de démarche de simplification de formule à travers un témoignage industriel.

Responsables, ingénieurs et techniciens des services R&D et Formulation.

IF046
30 sept. & 1er octobre
Paris
2 jours
1100 € HT

Optimiser la formulation des produits salés

- Comprendre les rôles nutritionnels et technologiques du sel et des matières grasses,
- Appréhender les différentes solutions de réduction et/ou substitution, leurs limites et contraintes,
- Identifier de nouvelles pistes expérimentales d'optimisation des formules (sans utilisation de substituts, clean label, approche procédés...).

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Formulation.

IF045
25 & 26 novembre
Paris
2 jours
1050 € HT

Les protéines de demain : Caractéristiques et propriétés

- Identifier les nouvelles sources de protéines et leur potentiel d'innovation,
- Maîtriser leurs caractéristiques structurales, physico-chimiques et leurs propriétés nutritionnelles et fonctionnelles,
- Appréhender les clés de la formulation (synergies existantes, contraintes et problématiques particulières...).

Responsables, ingénieurs et techniciens des services R&D et Formulation.

IF019
25 & 26 nov. - Paris
2 jours
1050 € HT

NOUVEAU

Formuler avec les algues : Une opportunité d'innovation

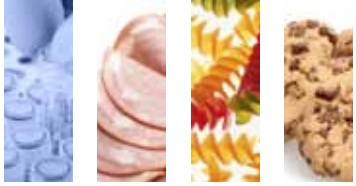
- Découvrir les différentes algues autorisées et les critères réglementaires pour les utiliser,
- Appréhender leurs caractéristiques nutritionnelles, fonctionnelles et leurs intérêts technico-économiques,
- Identifier les utilisations possibles en agroalimentaire.

Resonsables, ingénieurs et techniciens des services R&D et Formulation.

IF052
10 & 11 juin - Rennes
2 jours
950 € HT

NOUVEAU

en partenariat avec Le CEVA



Développement Produits Innovation

Management de l'innovation

Maîtrise de la formulation en IAA

OA004
16 & 17 septembre
Paris
2 jours
1050 € HT

- Appréhender les bonnes méthodes et organisations pour optimiser le processus de formulation des produits,
- Savoir définir la demande produit au travers de l'analyse des besoins du client et la formaliser par un « brief » et/ou cahier des charges,
- Comprendre les stratégies de formulation mises en oeuvre en industrie, et savoir choisir la bonne stratégie selon les circonstances et la demande produit,
- Savoir conduire les essais de formulation et de transfert d'échelle industrielle.

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Formulation, Méthodes, Marketing, Qualité et Production, chef de produit.

Indicateurs de pilotage et de performance de la R&D

OA033
4 & 5 novembre
Nantes
2 jours
1050 € HT

NOUVEAU

- Acquérir les fondamentaux du pilotage de la R&D,
- Appréhender les leviers organisationnels : les types d'expertises, les métiers et savoir-faire disponibles et manquants,
- Définir les missions de la R&D,
- Savoir identifier des leviers d'actions pour valoriser la R&D en interne,
- Bâtir un tableau de bord avec des indicateurs adaptés.

Responsables et ingénieurs R&D, Développement, Innovation.

Arts culinaires et développement de nouveaux produits : Une autre approche de l'innovation

IF015
30 sept. & 1er octobre
Paris
2 jours
1200 € HT

- Apprendre à valoriser des compétences culinaires dans un contexte industriel,
- Savoir associer des savoirs technologiques et artisanaux,
- Faciliter les échanges entre « Hommes de l'art » et Ingénieurs,
- Acquérir une démarche méthodologique en formulation.

IAA : techniciens R&D, chef de projet. Hommes de l'art : cuisiniers travaillant en industrie, cuisiniers consultants industriels.

Atelier pratique : Innovez grâce aux plans d'expériences

OA007
8 & 9 octobre
Rennes
2 jours
1050 € HT

- Appréhender les différentes utilisations des plans d'expériences en IAA à partir d'exemples choisis dans les domaines de la formulation et des procédés,
- Savoir construire et exploiter un plan d'expériences,
- Travailler sur des études de cas pratiques sur logiciel.

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Formulation, Production, Qualité.

Concilier analyse des risques (HACCP) et conception / développement produit

HS065
10 décembre
Rennes
1 jour
750 € HT

NOUVEAU

- Connaître les principes clés de la méthode HACCP,
- Maîtriser les conditions de réussite pour son déploiement dans le cadre d'un projet de développement,
- Concevoir des outils simples, faciles à mettre en oeuvre utilisables comme support à la démarche.

Ingénieurs et techniciens des services Marketing, R&D, Achat et Qualité.

Développement Produits Innovation

Raccourcir et améliorer le développement produit/process :
Pratique de l'Analyse Fonctionnelle et de l'Analyse de la Valeur

- Appréhender l'intérêt de l'analyse fonctionnelle pour améliorer l'efficacité des échanges entre les services marketing et R&D et gagner du temps en conception,
- Savoir identifier et préciser les fonctions attendues,
- Apprendre comment utiliser cette approche pour concevoir et sélectionner des solutions plus adaptées,
- Apprendre à analyser le coût des fonctions et optimiser les coûts grâce à l'analyse de la valeur,
- Etre capable d'appliquer la méthode avec pragmatisme (études de cas réalisées par petit groupe).

Personnes impliquées dans les démarches d'innovation et d'amélioration : R&D, Marketing, Production, Qualité, Direction...

OA003
19 novembre
Nantes
1 jour
750 € HT

L'approche Creative Problem Solving
Concevoir les produits alimentaires de demain

- Découvrir et expérimenter un process d'innovation produit efficace, le Creative Problem Solving (résolution créative de problème),
- Mieux connaître et comprendre l'apport de la créativité collective à chaque étape du process.

Responsables, chefs de projets, chefs de produits des services R&D, Qualité, Marketing, Commercial des entreprises agroalimentaires souhaitant optimiser leur process d'innovation produit.

OA018
22 sept. - Rennes
1 jour
750 € HT

NOUVEAU

Les fondamentaux de biochimie alimentaire

- Revoir les principales notions de chimie (réactions, liaisons chimiques...),
- Connaître les constituants alimentaires pour appréhender leurs fonctionnalités,
- Identifier la nature et comprendre les rôles des ingrédients et additifs couramment employés,
- Appréhender les phénomènes de dégradation et de texturation au niveau de la structure moléculaire de la matrice de vos produits.

Toute personne souhaitant acquérir ou revoir les bases de biochimie alimentaire.

OA025
24 & 25 juin
Paris
2 jours
950 € HT

DLUO : outils d'aide à la détermination

- Connaître la réglementation encadrant la détermination de la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO),
- Identifier les critères déterminants et les différents outils utilisables dans une démarche de détermination de la DLUO : analyse sensorielle, analyse de la texture, analyses physico-chimiques, calcul de l'activité de l'eau, microbiologie prévisionnelle...,
- Acquérir des repères pour élaborer une méthodologie de détermination de la DLUO.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Laboratoire et R&D.

OA027
23 & 24 sept. - Arras
2 jours
1100 € HT

en partenariat avec ADRIANOR

Initiation à la rhéologie :
La mesure des propriétés de texture des aliments

- Appréhender les intérêts de la rhéologie en IAA, et connaître les termes utilisés en rhéologie,
- Comprendre les principes de mesure des propriétés rhéologiques (sur produits visqueux et solides), et connaître le fonctionnement des outils analytiques,
- Savoir déterminer des protocoles de mesures adaptés aux produits et aux propriétés recherchées.

Ingénieurs et techniciens R&D ou Contrôle Qualité dans le domaine de l'IAA ou de la cosmétique.

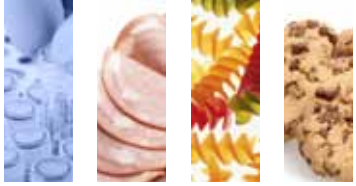
OA005
3 & 4 novembre
Quimper
2 jours
1200 € HT

Activité de l'eau et maîtrise de la qualité des denrées alimentaires

- Appréhender l'importance de l'activité de l'eau dans la maîtrise des altérations microbiologiques et organoleptiques (ramollissement, rassissement, rancissement, transfert d'eau...),
- Comprendre la signification physico-chimique de l'activité de l'eau,
- Savoir mesurer l'activité de l'eau : équipements, normes, précautions pour une mesure fiable,
- Identifier les moyens pour atteindre une Aw cible ou modifier l'Aw d'un produit.

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Laboratoires utilisant le concept d'activité de l'eau ou désirant l'utiliser comme outil de mesure de la stabilité des aliments. Pré-requis : Bonnes connaissances techniques en physicochimie.

OA012
7 & 8 octobre
Paris
2 jours
1050 € HT



Développement Produits Innovation

Marketing

OA029
4 & 5 novembre
Rennes
2 jours
950 € HT

Les fondamentaux du marketing alimentaire

- Appréhender les principes de base du marketing alimentaire et des comportements de consommation,
- Identifier les spécificités liées au secteur agroalimentaire,
- Comprendre les liens collaboratifs entre R&D et Marketing.

Responsables et ingénieurs R&D ou tout collaborateur intervenant sur des projets d'innovation en collaboration avec le service Marketing. Personne intégrant un service Marketing en IAA ou devant assurer des missions marketing ponctuelles.

OA030
19 mars
Nantes
1 jour
750 € HT

Les clés pour innover sur le marché de la RHD
(Restauration Hors Domicile)

- Appréhender les principes du marketing et les techniques pour innover,
- Identifier les spécificités du marché de la RHD, les circuits de distribution et les opérateurs pour situer son activité et son offre,
- Savoir élaborer une stratégie pour trouver sa place sur le marché,
- Acquérir une démarche méthodologique en innovation.

Responsables et ingénieurs R&D, Innovation, Marketing, dirigeants d'entreprises, nouveaux arrivants sur le marché de la RHD.

OA032
1er & 2 déc. - Nantes
2 jours
950 € HT

NOUVEAU

Les nouveaux outils marketing :
Savoir décrypter les codes pour innover efficacement

- Comprendre l'influence des couleurs, des formes et des signes sur la perception du consommateur,
- Découvrir les outils marketing associés (sémiologie, design, sensoriel) pour les intégrer dès le projet de conception du produit.

Responsables et chefs de projets Marketing, Innovation, Communication et Packaging.

RA003
21 mai
Paris
1 jour
750 € HT

Communication nutritionnelle et positive

- Appréhender le contexte réglementaire (allégations, étiquetage),
- Définir les moyens de communiquer sur ses atouts nutritionnels dans le cadre et en dehors du règlement CE N°1924/2006 sur les allégations,
- Identifier des outils et axes de communication différenciants (symbolique, communication prescripteurs, proximité avec le consommateur, aspects non-fonctionnels…).

Responsables Marketing, Communication, Réglementation.

OA022
23 au 25 juin - Rennes
750 € HT les 2 jours*

Réservez vos dates

9ème Rendez-vous des Managers de l'innovation en IAA

Cette année, nous vous proposons un nouveau format modulable avec des journées thématiques par métier et une journée pour réunir Marketing et R&D. Au programme trois jours de réfléxions et d'échanges en présence d'experts de l'innovation en IAA.

Directions, services Marketing et R&D, responsables Innovation.

Suivez l'actualité de ce Rendez-vous sur la page dédiée : http://goo.gl/ntEWy

R&D, Marketing, venez à 2 !

* Pour une inscription du service Marketing (23 & 24 juin) et une inscription du service R&D (24 & 25 juin), bénéficiez d'un tarif préférentiel : 1200 € HT les 4 jours au lieu de 1500 € HT

Produits sucrés

ADRIA Développement s'associe aux centres d'expertise agroalimentaire ADRIANOR, AGIR et AGROHALL au sein du «**Consortium Produits Sucrés**» pour proposer des formations spécifiques pour les industries agroalimentaires utilisatrices de sucres (en particulier celles des secteurs de la biscuiterie, pâtisserie, chocolaterie, confiserie, desserts sucrés, boissons et sirops…).

Maîtriser la formulation des produits céréaliers sucrés

- Connaître le rôle des ingrédients majeurs (sucre, matière grasse, œufs, farine...),
- Maîtriser les conditions de mise en œuvre : aspects technologiques, réglementaires et nutritionnels,
- Savoir caractériser les propriétés physico-chimiques et sensorielles des produits finis, et appréhender l'impact de la conservation sur ces propriétés.

Ingénieurs et techniciens des services R&D.

PS001
3 & 4 juin
Arras
2 jours
1100 € HT
En partenariat avec
ADRIANOR

Maîtriser la stabilité microbiologique des boissons

- Mieux identifier les différentes technologies de stabilisation microbiologique des boissons,
- Se focaliser sur la plus répandue d'entre elle, le traitement thermique, afin de maîtriser le dimensionnement d'une opération de pasteurisation/stérilisation et le risque industriel qui en découle,
- Evaluer l'impact organoleptique de technologies traditionnelles et innovantes sur une matrice type.

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Qualité.

PS002
19 novembre
Evreux
1 jour
800 € HT
En partenariat avec
AGROHALL

Sucres et substituts : Mieux cerner leurs propriétés pour mieux formuler

- Identifier les principaux sucres et substituts utilisés en agroalimentaire,
- Appréhender les caractéristiques physico-chimiques des sucres,
- Savoir utiliser les propriétés des sucres et substituts pour une formulation adaptée aux produits sucrés,
- Faire le point sur l'actualité réglementaire en terme de valorisation nutritionnelle,
- Identifier les tendances actuelles de consommation et du marché.

Ingénieurs et techniciens des services R&D et laboratoires d'application.
Secteurs : industries agroalimentaires ou fabricants d'ingrédients et additifs.

PS004
7 & 8 octobre
Bordeaux
2 jours
1100 € HT
En partenariat avec
AGIR

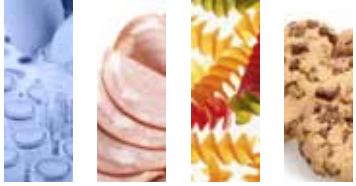
Optimiser la mise au point des fourrages à biscuits

- Connaître les différents types de fourrages à biscuits et savoir les caractériser,
- Identifier les leviers de formulation et de process,
- Connaître les paramètres impactant la conservation des fourrages.

Ingénieurs et techniciens des services R&D et laboratoires d'application.
Secteurs : industries agroalimentaires ou fabricants d'ingrédients et additifs.

PS005
31 mars - Bordeaux
1 jour
800 € HT
En partenariat avec
AGIR

NOUVEAU



Management - Production

MP001
4 & 5 février
Rennes
2 jours
950 € HT

Pilotez et optimisez la production

- Apprendre à piloter son activité avec les bons indicateurs,
- Identifier et hiérarchiser les sources de gaspillages dans les processus,
- Comprendre les enjeux de la résolution de problèmes,
- Connaître les principaux outils d'amélioration des flux et des moyens de production,
- Comprendre les enjeux des Accidents de Travail et des Maladies Professionnelles pour l'entreprise.

Responsables d'atelier, responsables de secteur, responsables Maintenance, agents et techniciens Méthodes.

MP035
18 & 19 novembre
Rennes
2 jours
950 € HT

Responsabilisez vos équipes de production

- Connaître les conditions d'adhésion et d'implication des membres de l'équipe,
- Apprendre à déléguer une tâche, une activité,
- Savoir planifier, organiser et contrôler le travail de l'équipe,
- Comprendre les enjeux d'une communication efficace et mobilisatrice,
- Savoir se situer en tant que manager au sein de son organisation.

Responsables d'ateliers, chefs d'équipe, conducteurs de ligne… toute personne encadrant du personnel de production.

Offre DUO

Suivez les formations : Pilotez et optimisez la production en IAA (MP001) + Responsabilisez vos équipes de production (MP035)

Et bénéficiez d'une réduction : 1650 € HT les 4 jours de formation (au lieu de 1900 € HT)

MP006
9 & 10 septembre
Nantes
2 jours
950 € HT

Les 5 S : Intégrez l'ordre et la propreté dans vos réflexes de travail

- Favoriser la réalisation des opérations de maintenance de 1er niveau par les équipes de production (nettoyage et entretien des machines),
- Mettre en place une inspection systématique des équipements et de l'environnement de travail par les équipes de production (audit 5S),
- Valoriser l'image de l'entreprise lors des audits IFS / BRC / ISO 22000,
- Construire une boîte à outils facilitant le déploiement de la méthode au sein de votre entreprise.

Responsables de service et de Production, chefs d'équipe, techniciens de Production, conducteurs de ligne...

MP021
23 au 25 juin
Nantes
3 jours
1400 € HT

Maîtriser et optimiser la Gestion des Stocks en IAA

- Comprendre la problématique de la gestion des stocks et les conséquences (financières) d'une bonne maîtrise de ces éléments,
- Connaître les outils de pilotage de stocks (Kanban, 5S…),
- Apprendre à agir en véritable gestionnaire du suivi des stocks et servir d'interface cohérente avec les autres services de l'entreprise par des notions de pilotage fin des mouvements.

Responsables des services de Production, Achats, Logistique...

MP015
16 & 17 septembre
Paris
2 jours
950 € HT

NOUVEAU

Gestion du risque prix des matières premières agricoles

- Comprendre le principe de gestion du risque de prix pour un industriel de l'agroalimentaire,
- Acquérir la maîtrise des outils de gestion et d'analyse des marchés de matières premières agricoles,
- Apprendre à optimiser les achats pour en faire un avantage concurrentiel.

Acheteurs de matières premières, direction générale et financière, toute personne impliquée dans les stratégies d'achats. Aucun prérequis n'est nécessaire.

Conduire et animer un projet

- Apprendre à piloter un projet de la définition initiale à la réalisation finale,
- Savoir animer les différentes phases en gardant une dynamique de réalisation,
- Appréhender les questions liées à l'information, à la communication, à la conduite de réunions et à la relation entre les acteurs du projet.

Toute personne amenée à piloter un projet.

MP022
29 septembre au 1er oct.
Nantes
3 jours
1400 € HT

Gérer la maintenance

- Connaître l'organisation du service maintenance et de sa gestion au quotidien,
- Mettre en pratique des méthodes d'analyse du fonctionnement de service et de la criticité des dysfonctionnements,
- Apprendre à gérer le service maintenance avec la notion de valeur ajoutée/dépense ajoutée,
- Intégrer les notions de préventif et curatif,
- Faire le point sur les relations interservices (notamment Production/Maintenance) quant au maintien de l'outil de production en bon état.

Responsables et techniciens Maintenance, toute personne a qui a été confiée la gestion de la maintenance.

MP038
24 au 26 novembre
Nantes
3 jours
1400 € HT

Bonnes pratiques d'hygiène pour la Maintenance

- Appréhender les risques sanitaires (chimiques, physiques et microbiologiques) liés aux opérations de maintenance,
- Savoir organiser les interventions dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène,
- Etre capable de valider l'absence de risque sanitaire suite à une intervention de maintenance,
- Acquérir des notions de conception hygiénique pour être capable d'identifier les défauts des équipements.

Ingénieurs et techniciens des services Maintenance et Technique.

MP007
25 & 26 mars
Rennes
2 jours
950 € HT

Initiation à la conception hygiénique des matériels en IAA

- Faire le point sur la réglementation et sur les documents de référence (EHEDG, 3A),
- Comprendre les enjeux et les risques d'une mauvaise conception hygiénique,
- Identifier les règles d'une bonne conception hygiénique pour les installations de NEP (nettoyage en place),
- Identifier les règles d'une bonne conception hygiénique pour les surfaces ouvertes,
- Savoir analyser les problématiques de conception hygiénique sur une ligne (études de cas).

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Maintenance... Responsables techniques.

MP026
24 mars
Rennes
1 jour
750 € HT

Sensibilisation à la sécurité des personnes et à la prévention des risques professionnels

- Connaître les enjeux des accidents de travail et des maladies professionnelles pour les salariés,
- Comprendre les effets des conditions de travail sur la santé, la sécurité et la performance de l'entreprise,
- Savoir développer une démarche d'amélioration des conditions de travail en interaction avec l'ensemble des acteurs de l'entreprise.

Toute personne impliquée dans la prévention des risques professionnels.

MP013
16 juin
Nantes
1 jour
750 € HT

NOUVEAU

Intégrez la Sécurité des Denrées Alimentaires dans le management quotidien de votre équipe

- Avoir une vision globale des responsabilités de l'encadrement en matière d'hygiène et de sécurité des aliments,
- Connaître les méthodes permettant d'appliquer et veiller à l'application des consignes qualité sur le terrain,
- Apprendre à identifier et traiter les situations de blocage liées au non respect des règles d'hygiène et de sécurité des aliments,
- Comprendre les enjeux de la communication dans les ateliers et identifier les outils utilisables sur le terrain.

Chefs d'équipe, agents de maîtrise, conducteurs de ligne… toute personne encadrant du personnel de production.

HS043
2 & 3 décembre
Nantes
2 jours
950 € HT

REFERENTIELS QUALITE

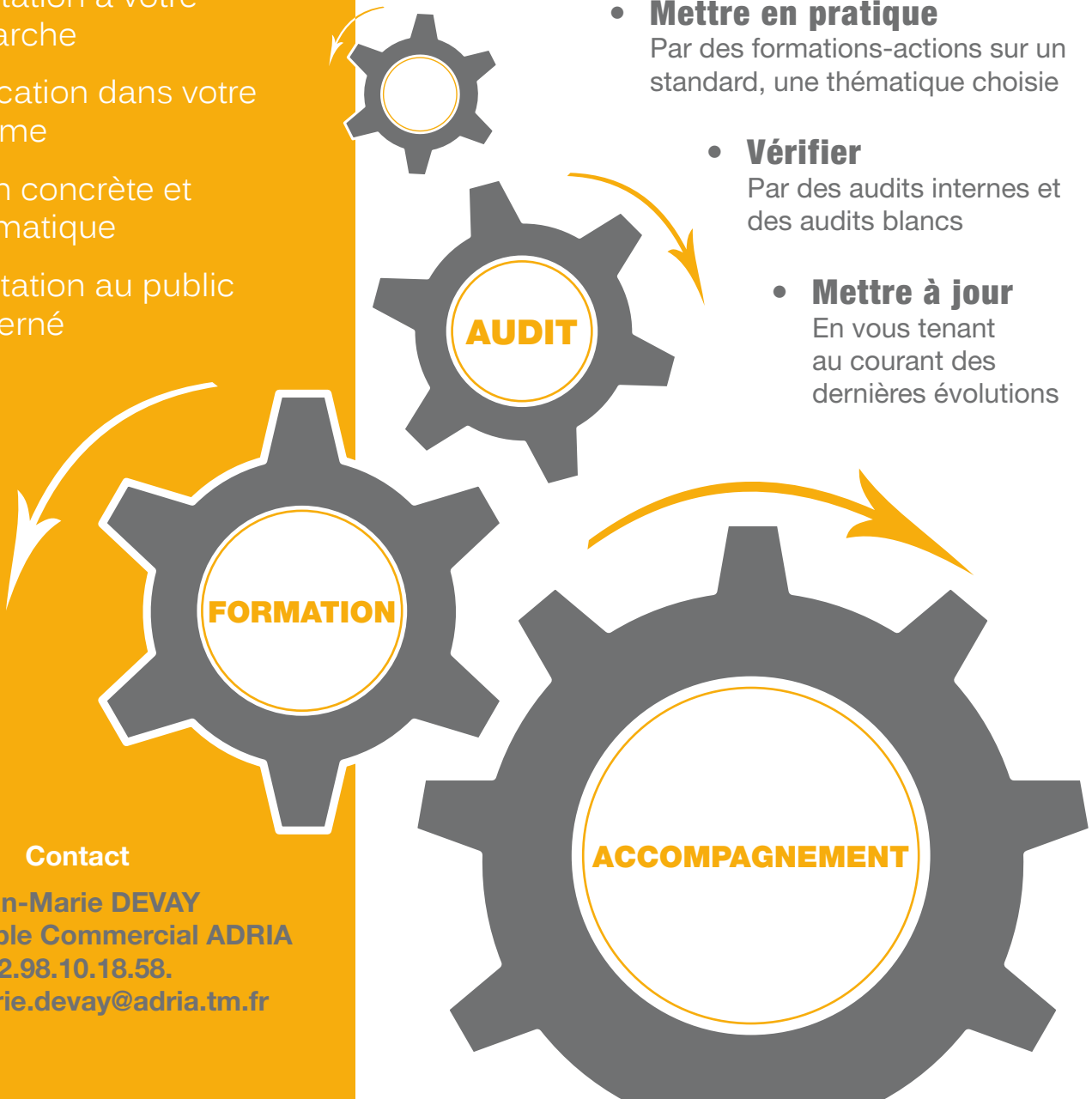
BRC,
BRC - IOP, IFS,
IFS, IFS PAC secure,
ISO 14001, ISO 50001,
IFS Logistic, Référentiels privés,
ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000,
[...]

Nous vous proposons une démarche efficace et simple permettant de :

- **Comprendre**
  Par des diagnostics pédagogiques et de la formation, afin de connaître les principes et les exigences
- **Mettre en pratique**
  Par des formations-actions sur un standard, une thématique choisie
- **Vérifier**
  Par des audits internes et des audits blancs
- **Mettre à jour**
  En vous tenant au courant des dernières évolutions

Formule à la carte

- Adaptation à votre démarche
- Implication dans votre système
- Vision concrète et pragmatique
- Adaptation au public concerné



Contact

Jean-Marie DEVAY
Responsable Commercial ADRIA
02.98.10.18.58.
jean-marie.devay@adria.tm.fr

13ème Rendez-vous des Managers de la Qualité en IAA

En participant au « 13ème rendez-vous des Managers Qualité en IAA », vous aurez une nouvelle fois l'occasion de rencontrer vos homologues et d'échanger sur votre actualité commune : réglementation, management de la sécurité des aliments, gestion de risques,... autant de points qui seront abordés par des spécialistes avertis.

Direction générale, responsables Qualité, Sécurité des aliments, Qualiticiens, responsables QSE…
Filière agroalimentaire : production, transformation, distribution.

QE012
1er & 2 avril - Rennes
2 jours
750 € HT
Réservez vos dates

Conduite de l'audit qualité interne en IAA

- Identifier les points clés d'un processus d'audit qualité interne,
- Savoir préparer, conduire et conclure un audit interne de façon pertinente et efficace,
- Maîtriser les techniques de communication lors d'audit qualité interne,
- Gérer l'après audit,
- Mise en pratique lors d'un audit en entreprise agroalimentaire.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité. Toute personne amenée à réaliser des audits internes.

QE001
4 & 5 février
29 & 30 septembre
Quimper
2 jours
950 € HT

Food defense : Protection contre les actes de malveillance

- Mieux identifier les dangers et les exigences liés aux actes de malveillance,
- Réaliser un cas pratique d'analyse des dangers (méthode VACCP),
- Echanger sur les mesures de prévention à mettre en oeuvre.

Directeurs, responsables Qualité et Sécurité des Aliments, responsables Techniques.

QE036
11 & 12 mars
Rennes
2 jours
950 € HT

ISO 22000 : Mettez à profit les avantages de la norme pour votre SMSDA

- Décrypter les exigences de la norme ISO 22000,
- Identifier et mettre à profit les outils méthodologiques de la norme,
- Mettre en œuvre un système HACCP qui reprend les concepts de l'ISO 22000,
- Repérer les bénéfices de l'ISO 22000 parmi les référentiels de maîtrise de la sécurité des aliments,
- Intégrer les recommandations du guide AFNOR « How to use ISO 22 000 ? »,
- Comprendre les exigences du FSSC 22000.

Ingénieurs et techniciens des entreprises alimentaires, membres d'une équipe chargée de la sécurité des aliments.

QE027
17 & 18 juin
Nantes
2 jours
950 € HT

BRC Food Safety : Evolutions du standard en version 7

- Appréhender les évolutions du système de notation et d'obtention de la certification (revue de la notation et des grades),
- Analyser pas à pas tous les chapitres du référentiel en mettant en avant les différences significatives avec le référentiel BRC version 6,
- Permettre aux participants d'interpréter le référentiel BRC Global standard for Food Safety version 7 et de le mettre en place au sein de leur entreprise.

Directeurs de sites, responsables Qualité, responsables de Production, auditeurs internes travaillant dans des établissements fournissant des produits alimentaires.

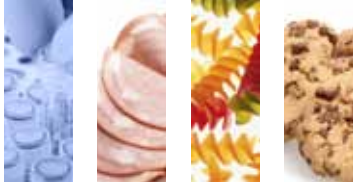
QE021
26 novembre - Rennes
1 jour
750 € HT
NOUVEAU

L'Audit fournisseur : S'assurer de la maîtrise des matières premières, des emballages et des activités de prestation

- Apprendre à sélectionner les thèmes judicieux et à construire une grille d'audit pertinente,
- Se préparer à mener un audit fournisseur sur les aspects documentaires et pratiques,
- Maîtriser les techniques de communication dans les situations d'entretien avec les audités,
- Adopter un comportement adapté au contexte (audit de référencement, audit de suivi ou audit ponctuel lié à un défaut sur le produit ou la prestation).

Ingénieurs et techniciens des services qualité et achats amenés à réaliser des audits fournisseurs ou souhaitant s'y préparer.

QE031
8 & 9 décembre
Rennes
2 jours
950 € HT
NOUVEAU



Qualité

QE035
29 juin au 3 juillet
Quimper
5 jours
2300 € HT

Intégrer un service Qualité et Sécurité des Aliments en IAA

- Intégrer le contexte réglementaire, l'environnement et les enjeux de la qualité et de la sécurité des aliments dans les entreprises agroalimentaires,
- Acquérir les connaissances structurantes sur les méthodologies, outils et techniques utilisés par les services Qualité,
- Appréhender les missions et les métiers de la qualité.

Futurs assistants Qualité, toute personne intégrant un service Qualité en IAA. Personnes changeant de poste lors d'un mouvement interne dans l'entreprise. Techniciens, ingénieurs, responsables Qualité venant d'autres secteurs d'activité intégrant une entreprise agroalimentaire...

QE041
21 mai
Rennes
1 jour
750 € HT

IAA : mode d'emploi pour les fournisseurs

Intégrez les exigences de vos clients en matière de Qualité et Sécurité des Aliments

- Comprendre les enjeux de la qualité et de la sécurité des aliments en IAA,
- Appréhender la réglementation et les différents référentiels qui régissent l'agroalimentaire,
- Identifier les différents dangers existants,
- Apprendre à répondre au mieux aux exigences de vos clients lors des audits fournisseurs.

Fournisseurs d'emballages, d'équipements, de consommables pour les industries alimentaires.

QE019
24 & 25 juin
Rennes
2 jours
950 € HT

Concevoir et améliorer ses supports de formation en Sécurité des Aliments

- Apprendre à concevoir ou améliorer un support pédagogique de formation en salle,
- Identifier les points clés de la préparation et de l'organisation d'une session de formation,
- Savoir rendre son animation interactive pour réussir son exposé,
- Savoir gérer un groupe et maîtriser les situations inattendues.

Ingénieurs et techniciens Qualité devant prendre en charge l'animation de formations.

QE010
9 & 10 juin
Paris
2 jours
1050 € HT

Concevoir son tableau de bord :

Choisir et exploiter les bons indicateurs qualité

- Faire le point sur les exigences des référentiels ISO 9001, ISO 22000, IFS et BRC en matière de management des processus et d'indicateurs,
- Replacer les indicateurs comme outils de pilotage des activités,
- Savoir construire ses indicateurs et mettre en place des représentations graphiques cohérentes et communicantes.

Ingénieurs et techniciens, pilotes de processus, responsables Qualité...

QE026
10 & 11 juin
Nantes
2 jours
950 € HT

Bien gérer les réclamations clients

Mettre en place une communication adaptée & un traitement efficace des données

- Acquérir les compétences relationnelles pour bien gérer les réclamations clients,
- Construire une argumentation performante pour répondre au client,
- Apprendre à mener une négociation efficace et évaluer la satisfaction du client,
- Exploiter les réclamations et suivre leur traitement.

Responsables et ingénieurs des services Qualité.

QE018
8 & 9 avril - Paris
2 jours
950 € HT

NOUVEAU

Approche opérationnelle de la Gestion de crise

- Savoir identifier les situations d'urgence et accidents potentiels liés à la sécurité sanitaire de ses produits,
- Revoir et maîtriser la procédure de gestion de crise, avec une application au retrait / rappel de produits défectueux.

Directeurs, responsables Qualité et Industriel, toute personne impliquée dans la gestion des retraits/rappels et la gestion de crise.

Métrologie

Métrologie des masses et des températures

- Analyser les exigences normatives,
- Mettre en place un système opérationnel de maîtrise des instruments de mesure et de contrôle dans le cadre des normes ISO (ISO 9001, ISO 22000, ISO 17025),
- Appliquer la méthodologie dans le cas du pesage et de la thermométrie (travaux pratiques en laboratoire).

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Maintenance et Métrologie.

QE003
7 au 9 octobre
Nantes
2,5 jours
1300 € HT

Métrologie des équipements de pesage et instruments de mesure

- Comprendre les contraintes réglementaires pour les équipements soumis à la métrologie légale,
- Connaître les bases simples mais complètes de la métrologie des pesages afin de pouvoir mettre en œuvre les actions pertinentes,
- Acquérir des connaissances solides pour déterminer et mettre en œuvre des applications métrologiques.

Personnel impliqué dans les décisions métrologiques relatives aux préemballages et la gestion d'un parc d'équipements de mesure.

QE043
24 mars
Rennes
1 jour
750 € HT

Métrologie des préemballages et des produits en IAA

- Comprendre les obligations réglementaires sur les quantités vendues,
- Appliquer ces exigences au contrôle métrologique des préemballages et des produits vracs,
- Savoir concevoir et exploiter un plan de contrôle des contenus des préemballages et des produits,
- Faire le point sur les exigences contenues dans les nouveaux guides DGCCRF et ANIA.

Personnel impliqué dans les décisions métrologiques relatives aux préemballages et la gestion d'un parc d'équipements de mesure.
Pré-requis : Solides connaissances en métrologie des équipements de pesage et instruments de mesure.

QE040
25 mars
Rennes
1 jour
750 € HT

Offre DUO
Métrologie des équipements (QE043) + Métrologie des préemballages (QE040)
1050 € HT les 2 jours de formation (au lieu de 1500 € HT)

iliaa
La plateforme collaborative des professionnels de l'agroalimentaire
- Communiquez à une audience ciblée
- Déterminez les thématiques de discussions des groupes que vous créez
- Echangez dans des communautés d'intérêts spécifiques
-Valorisez votre expertise
- De nombreuses fonctionnalités collaboratives à votre disposition
Contact : Sterenn LE COZ
contact@iliaa.fr
02.98.10.18.49
www.iliaa.fr
avec le soutien de

VIF VOUS ACCOMPAGNE DANS LA MISE EN PLACE D'UN ÉTIQUETAGE CONFORME AU RÈGLEMENT INCO

LES CONTRAINTES :

- Diversité des contextes industriels
- Diversité du matériel d'étiquetage utilisé
- Combinaison entre les besoins d'étiquetage des clients et les réponses proposées par les différents fournisseurs de matériel d'étiquetage (gras, italique, majuscules,...)

LA SOLUTION VIF :

VIF accompagne les industriels dans leur choix de solutions à mettre en place pour répondre aux enjeux de la réglementation INCO.

Pour plus de renseignements appelez Sylvie au 02 51 89 12 40 ou rendez-vous sur www.vif.fr

VIF

L'INFORMATIQUE 100% AGRO

VIF : éditeur intégrateur de solutions informatiques pour les industries agroalimentaires

métiers de la viande • métiers de la volaille • produits élaborés • charcuterie et salaison • produits de la mer • industries laitières • boulangerie / confiserie • fruits et légumes

VIF SAS - RCS : Paris B 320 459 084 © 2014 - VIF

Statistiques & Informatique

Faites parler vos données : Statistiques appliquées en IAA - Initiation

SI001
1er décembre
Rennes
1 jour
750 € HT

- Apprendre, par l'intermédiaire de calculs simples, à synthétiser et interpréter ses données pour orienter ses prises de décision au quotidien,
- Savoir exploiter ses données sur Excel (organiser, trier, filtrer, utiliser des tableaux croisés dynamiques...),
- Maîtriser les fonctions statistiques de base pour valoriser ses données.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Production… Toute personne amenée à utiliser les statistiques pour l'exploitation de données.

Faites parler vos données : Statistiques appliquées en IAA - Perfectionnement

SI002
2 & 3 décembre
Rennes
2 jours
1050 € HT

- Connaître les différents tests paramétriques et non paramétriques, appariés, non appariés,
- Mettre en œuvre ces tests lors d'applications pratiques sur Excel,
- Savoir décider de la significativité d'une comparaison de résultats en utilisant les tests statistiques appropriés.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Production… Toute personne amenée à utiliser les statistiques pour l'exploitation de données.

Offre DUO

Statistiques appliquées en IAA - Niveaux 1 et 2 (SI001 et SI002)
1500 € HT les 3 jours de formation (au lieu de 1800 € HT)

Bâtir et justifier son plan d'échantillonnage : Suivi qualité et cartes de contrôle

SI004
23 & 24 sept. - Rennes
2 jours
1050 € HT

NOUVEAU

- Faire le point sur la réglementation au regard de prélèvement d'échantillons,
- Connaître les règles de décision en vue d'acceptation / rejet de lots d'unités,
- Concevoir une stratégie de contrôle adaptée aux risques et aux enjeux économiques,
- Acquérir les outils statistiques pour un meilleur suivi qualité,
- Savoir mettre en place des indicateurs et des cartes de contrôle pour détecter les dérives dans votre processus de production.

Ingénieurs et techniciens des services Production, Qualité, Laboratoire, Maintenance....

Développez vos applications avec Excel VBA

SI005
9 au 11 juin - Rennes
3 jours
1400 € HT

- Maîtriser les bases de la programmation en Excel VBA (Visual Basic for Applications),
- Savoir automatiser le calcul ou le traitement de vos données, et construire des macros fiables et efficaces,
- Savoir réaliser des interfaces utilisateurs conviviales avec EXCEL VBA.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Production… Toute personne souhaitant dépasser l'aspect bureautique d'Excel en automatisant certaines actions.

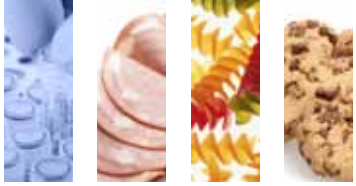
Analyse exploratoire des données multidimensionnelles

SI007
5 & 6 novembre - Rennes
2 jours
1050 € HT

NOUVEAU

- Découvrir les principales techniques d'exploration de données multidimensionnelles (Analyse en Composantes Principales, analyse des correspondances, analyse discriminante...),
- Savoir quelle méthode utiliser en fonction de ses données et objectifs,
- Appréhender l'intérêt de cette analyse à travers des études de cas inspirées de problématiques des IAA.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Production… Toute personne souhaitant utiliser l'analyse exploratoire.



Hygiène et Sécurité des Aliments

HS022
27 & 28 mai
Nantes
2 jours
950 € HT

Bonnes pratiques d'hygiène en IAA

- Comprendre les enjeux du « Paquet Hygiène » et des référentiels IFS, BRC et ISO 22000,
- Revoir les principaux dangers dans les industries agroalimentaires,
- Apprendre à travailler dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène (BPH),
- Appréhender la méthodologie de l'HACCP.

Chefs d'équipe, opérateurs, techniciens Qualité, toute personne chargée d'appliquer et de faire appliquer les BPH.

HS043
2 & 3 décembre
Nantes
2 jours
950 € HT

Intégrez la Sécurité des Denrées Alimentaires dans le management quotidien de votre équipe

- Avoir une vision globale des responsabilités de l'encadrement en matière d'hygiène et de sécurité des aliments,
- Connaître les méthodes permettant d'appliquer et veiller à l'application des consignes qualité sur le terrain,
- Apprendre à identifier et traiter les situations de blocage liées au non respect des règles d'hygiène et de sécurité des aliments,
- Comprendre les enjeux de la communication dans les ateliers et identifier les outils utilisables sur le terrain.

Chefs d'équipe, agents de maîtrise, conducteurs de ligne… toute personne encadrant du personnel de production.

HS007
18 & 19 novembre
Rennes
2 jours
950 € HT

Conduite du nettoyage-désinfection en IAA

- Apprécier l'importance des opérations de nettoyage et de désinfection,
- Appréhender les différentes techniques,
- Définir, valider et appliquer un plan d'hygiène,
- Savoir réaliser et interpréter les contrôles.

Opérateurs des équipes de nettoyage, techniciens des services Qualité et Production.

HS008
29 septembre
Rennes
1 jour
750 € HT

Validation du nettoyage-désinfection en IAA

- Connaître les techniques disponibles pour le contrôle microbiologique et chimique des surfaces,
- Savoir mettre en place un plan de contrôle adapté à son entreprise et savoir le faire évoluer.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Laboratoire.

HS029
9 avril
Nantes
1 jour
750 € HT

Gérer le risque « Légionelles » dans les tours aéroréfrigérantes

- Identifier la bactérie et évaluer les risques liés à son développement,
- Etudier les règles techniques de conception et mettre en place un suivi des installations,
- Appréhender les exigences réglementaires.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Laboratoire, responsables Technique, Environnement.

Affiches Hygiene

pour développer les bons réflexes hygiène et qualité

les Bonnes pratiques d'Hygiène d'ADRIEN

Disponibles sur commande

Contact :
Nathalie Rolland
Tél. 02 98 10 18 52
nathalie.rolland@adria.tm.fr

Hygiène et Sécurité des Aliments

Initiation à la conception hygiénique des matériels en IAA

- Faire le point sur la réglementation et sur les documents de référence (EHEDG, 3A),
- Comprendre les enjeux et les risques d'une mauvaise conception hygiénique,
- Identifier les règles d'une bonne conception hygiénique pour les installations de NEP (nettoyage en place),
- Identifier les règles d'une bonne conception hygiénique pour les surfaces ouvertes,
- Savoir analyser les problématiques de conception hygiénique sur une ligne (études de cas).

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Maintenance... Responsables techniques.

MP026
24 mars
Rennes
1 jour
750 € HT

L'aérobiocontamination en IAA :
Mieux connaître et maîtriser son environnement de travail

- Appréhender l'importance de l'aérobiocontamination dans différents secteurs d'activités de l'industrie alimentaire (fromagerie, boulangerie, salaison...),
- Connaître les moyens de mesure (prélèvements d'air passifs et dynamiques),
- Connaître les moyens de maîtrise (filtration, DSVA, décontamination par procédés physiques),
- Elaborer un plan de prélèvement d'air adapté à son secteur d'activité.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Laboratoire, Technique, Maintenance.

HS006
24 novembre
Paris
1 jour
750 € HT

Maîtrise des risques liés aux fluides industriels en IAA :
Air comprimé, vapeur, liquides caloporteurs, lubrifiants

- Connaître les risques liés aux intrants des procédés industriels,
- Savoir évaluer ces risques et identifier les moyens de maîtrise à mettre en œuvre sur le terrain,
- Sensibiliser les intervenants de maintenance à la maîtrise des fluides.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Maintenance... Responsables techniques.

HS063
3 novembre
Rennes
1 jour
750 € HT

Maîtriser l'eau en industrie agroalimentaire :
L'eau dans ses différents usages : réglementation et critères de maîtrise hygiénique

- Connaître les usages et la réglementation des eaux et fluides hydriques pour être capable de les recenser et de les maîtriser dans leurs aspects hygiéniques,
- Evaluer les contaminations potentielles induites par les eaux industrielles au sein d'un système HACCP,
- Elaborer des mesures de maîtrise et un plan de contrôle des eaux pour prévenir les dangers.

Toute personne participant à l'animation et à l'amélioration de l'hygiène sur le site. Une pratique préalable de l'HACCP et des référentiels est souhaitable.

HS018
23 septembre
Rennes
1 jour
750 € HT

NOUVEAU

Gestion des risques liés aux nuisibles en IAA

- Acquérir les bases concernant la lutte contre les rongeurs et les insectes en industrie agroalimentaire,
- Connaître l'environnement réglementaire applicable,
- Faire le point sur les méthodes de lutte et appréhender leur évolution en fonction des référentiels IFS, BRC, ISO 22000...

Personnes en charge des questions de sanitation dans les IAA.

HS064
23 juin
Paris
1 jour
750 € HT

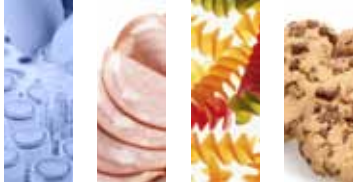
Valoriser en toute sécurité ses coproduits et écarts de production en alimentation animale

- Faire le point sur les exigences réglementaires en alimentation animale,
- Savoir formaliser les données contractuelles appropriées pour garantir la sécurité dans l'utilisation du produit,
- Savoir construire un système HACCP sur un flux de coproduits et/ou d'écarts de production, depuis la sortie de la chaîne alimentaire destinée à l'humain jusqu'à la mise sur le marché en alimentation animale.

Direction, ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Technique amenés à gérer ou traiter des coproduits et écarts de production alimentaire. Secteurs : alimentation humaine ou animale.

HS017
17 septembre
Paris
1 jour
750 € HT

NOUVEAU



Hygiène et Sécurité des Aliments

HS049
15 octobre
Rennes
1 jour
750 € HT

Structurez votre analyse de dangers sur les matières premières

- Mieux identifier les dangers dans vos matières premières, ingrédients et emballages,
- Savoir rechercher les informations sur les dangers, les niveaux acceptables, la gravité des effets sur la santé... pour faire une analyse des dangers documentée,
- Adapter votre politique d'achats, les critères pour vos audits fournisseurs, vos plans de contrôles matières premières et ingrédients.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité.

HS009
4 & 5 mars - Nantes
6 & 7 octobre - Rennes
2 jours
950 € HT

Conduite et optimisation de l'HACCP

- Appréhender la méthode HACCP dans son contexte réglementaire et son environnement qualité,
- Positionner la démarche HACCP dans un système de management de la sécurité des aliments en lien avec les référentiels IFS et BRC, et la norme ISO 22000,
- Développer les outils de la méthode par des exercices concrets,
- Discuter et étudier les études HACCP des participants.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Laboratoire.

HS026
9 & 10 décembre
Viroflay (78)
2 jours
950 € HT

Corps étrangers : Maîtrise et prévention en IAA

- Actualiser ses connaissances sur les risques associés aux corps étrangers dans les aliments,
- Connaître le contexte réglementaire et les exigences des référentiels IFS et BRC en matière de maîtrise des corps étrangers : taille, forme, consistance,
- Faire le point sur les bonnes pratiques à mettre en œuvre,
- Comprendre les principes de fonctionnement, les avantages et les limites des détecteurs de métaux et systèmes à rayons X pour la réduction des contaminants (démonstrations pratiques),
- Intégrer les corps étrangers dans son étude HACCP : validation des limites critiques, surveillance et vérification.

Responsables, ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Technique.

HS035
22 septembre
Rennes
1 jour
750 € HT

Allergènes : Maîtrise et prévention en IAA

- Connaître les caractéristiques de l'allergie alimentaire et les conséquences de la présence des allergènes sur un site de transformation agroalimentaire,
- Maîtriser les décisions à prendre dans le cadre du danger allergène dans son système HACCP,
- Identifier les seuils en relation avec l'étiquetage et la gestion des alertes,
- Faire le point sur les techniques et outils d'analyse disponibles permettant de suivre les niveaux de contamination.

Personnel de l'encadrement et des services qualité intervenant dans l'entreposage, la fabrication ou les services supports et concernés par la problématique des allergènes.

HS015
25 & 26 novembre
Paris
2 jours
950 € HT

Gestion des dangers chimiques dans les aliments

- Identifier les différents risques chimiques susceptibles d'affecter les aliments,
- Prendre en compte les risques chimiques dans son analyse HACCP,
- Mettre en place des mesures de maîtrise adaptées.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité.

HS032
8 octobre
Rennes
1 jour
1600 € HT

Atelier pratique : HACCP et microbiologie prévisionnelle

- Découvrir les applications de la microbiologie prévisionnelle à travers des situations concrètes : impact des procédés, aide à la formulation, détermination de la DLC, gestion des non conformités, HACCP,
- S'exercer à manipuler Sym'Previus en réalisant des exercices illustrant des situations concrètes issues des IAA, et **bénéficier d'un an d'abonnement au logiciel Sym'Previus (inclus dans l'inscription).**

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Production.

Concilier analyse des risques (HACCP) et conception / développement produit

HS065
10 décembre
Rennes
1 jour
750 € HT

NOUVEAU

- Connaître les principes clés de la méthode HACCP,
- Maîtriser les conditions de réussite pour son déploiement dans le cadre d'un projet de développement,
- Concevoir des outils simples, faciles à mettre en oeuvre utilisables comme support à la démarche.

Ingénieurs et techniciens des services Marketing, R&D, Achat et Qualité.

Audit sécurité des aliments : Interne et fournisseurs

Bonnes pratiques et thématiques incontournables

HS028
11 & 12 juin
Nantes
1,5 jour
850 € HT

- Apprendre à construire une grille d'audit pertinente,
- Se préparer à mener un audit sécurité des aliments sur les aspects documentaires (traçabilité, fournisseurs, plans HACCP) et pratiques (locaux, bonnes pratiques hygiéniques, maîtrise des CCP/PrPo…),
- Maîtriser les techniques de communication adaptées aux situations d'entretien avec les personnes auditées.

Responsables Qualité et Auditeurs.

DLC : Outils et méthodologie de détermination

HS001
17 novembre
Rennes
1 jour
750 € HT

Nouveau Programme

- Identifier les données à récupérer pour lancer le processus de validation (caractéristiques produits, identification des dangers/HACCP, données scientifiques, résultats d'autocontrôles...) et savoir en tirer partie,
- Connaître les outils qui peuvent être utilisés (test de vieillissement, tests de croissance, potentiel de croissance, microbiologie prévisionnelle) et dans quelles conditions les utiliser,
- Etablir et comprendre le processus de détermination microbiologique de la DLC et le repositionner dans le contexte global d'établissement de la durée de vie,
- Acquérir des repères pour élaborer une méthodologie de détermination de la DLC en phase avec les attentes des clients et des référentiels.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et R&D, toute personne en charge de la détermination des durées de vie des produits.

Des formations adaptées
à vos applications !
Utilisation & maintenance de votre matériel :
détecteurs de métaux, trieuses pondérales, terminaux de pesage industriel
Réglementation du préemballage / Contrôle statistique
Bonnes Pratiques :
pesage, titrage, pH-métrie
• Gagnez en fiabilité et en justesse de vos résultats
• Evitez les pannes et les immobilisations
• Optimisez vos processus qualité
Mettler-Toledo SAS
N° Indigo 0 825 00 15 15
http://formation.mt-fr.com
METTLER TOLEDO

Des Outils Pédagogiques Innovants

Réalisez vos formations avec des supports MULTIMEDIA !

Transformez votre document papier en support interactif.

Photo, Audio, Video, Simulations, Quiz / jeux,...

POLITIQUE DE L'ENTREPRISE
Voici les axes à retenir pour 2014 :
Travailler sur l'ergonomie des postes de travail au conditionnement
Réimplanter la station de traitement des eaux usées
Réduire la contamination par des corps étrangers de nos produits

- Individualistaion des parcours
- Valorisation de l'image de l'entreprise
- Interactivité des contenus

- Mesure de l'efficacité *(Quiz)*
- Traçabilité des résultats

Notre formule peut s'adapter **à tous vos besoins** :

- Intégration
- Formation au poste de travail
- Formations internes...

Et **toutes vos thématiques** :

- Hygiène
- Sécurité
- Métier
- Food Defense...

Résultats du Quiz
Utilisateur : de
Quiz : QUIZ Corps étrangers
Nombre total de questions : 10
Score total : 10
Votre score : 8
Seuil de réussite : 7
Félicitations, vous avez réussi le Quiz.

Contact :
Jean-Marie DEVAY - Responsable commercial ADRIA
Tél. : 02.98.10.18.58 / 06 62 94 18 58 ou jean-marie.devay@adria.tm.fr

ADRIA DEVELOPPEMENT

La microbiologie alimentaire pour les non-microbiologistes

HS051
21 & 22 janvier - Rennes
9 & 10 sept. - Nantes
2 jours
950 € HT

- Faire un état des lieux des principaux groupes de microorganismes présents dans les aliments,
- Appréhender les conséquences du développement des microorganismes dans les aliments (altérations organoleptiques, toxi-infections),
- Connaître les méthodes de quantification et d'identification des microorganismes,
- Savoir interpréter les rapports de résultats d'analyses microbiologiques.

Toute personne souhaitant acquérir les connaissances de base en microbiologie alimentaire.

Bactéries sporulées en IAA : Détection, Identification et Moyens de maîtrise

LB007
25 & 26 nov. - Quimper
2 jours
1500 € HT

NOUVEAU

- Faire le point sur la prévalence des bactéries sporulées (flores pathogènes et flores d'altération) et les méthodes disponibles pour leur détection,
- Appréhender l'évolution et l'adaptation de ces flores aux process utilisés en IAA,
- Identifier les différents axes d'optimisation des procédés permettant de maîtriser la croissance de ces flores dans l'aliment (traitement thermique, formulation, sanitation...),
- Découvrir les outils permettant de prévoir la croissance / décroissance de ces flores.

Ingénieurs et techniciens des services Laboratoire.

Levures et moisissures d'altération : Moyens de maîtrise en IAA

HS031
13 octobre - Rennes
1 jour
750 € HT

NOUVEAU

- Appréhender la problématique des levures/moisissures responsables d'altérations dans les entreprises agroalimentaires,
- Faire le point sur les méthodes de détection existantes,
- Identifier les différents leviers de maîtrise pouvant être mis en œuvre (formulation, process, emballage...).

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Production.

SYM'PREVIUS

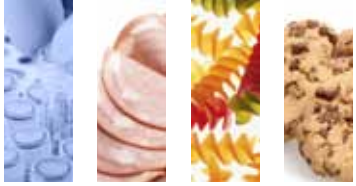
Le logiciel pour améliorer l'efficacité, la fiabilité et les performances de votre système de management qualité

Sym'Previus : De la formulation à la durée de vie microbiologique de l'aliment

Accélérer l'innovation produit
Renforcer son plan HACCP
Déterminer la durée de vie
Optimiser les procédés thermiques

www.symprevius.org

Contact :
Noémie DESRIAC
symprevius@adria.tm.fr
+33 (0)2 98 10 18 38



Bénéficiez du savoir-faire des experts de l'ADRIA

Formations techniques en microbiologie alimentaire

L'ADRIA est aujourd'hui un **laboratoire expert incontournable**, internationalement reconnu, dans le domaine de la **validation des méthodes alternatives**, et opère pour AFNOR Certification, MicroVAL ou encore l'AOAC-RI.

L'ADRIA développe également des méthodes innovantes pour détecter, quantifier et tracer les populations microbiennes, ainsi que leurs activités métaboliques, dans le cadre de projets collaboratifs nationaux et européens réalisés en collaboration avec les industries agroalimentaires et du diagnostic.

Enfin, de nombreuses analyses moléculaires sont effectuées au quotidien au sein de notre laboratoire, afin d'aider les entreprises dans la gestion de l'hygiène de production.

LB013
23 au 25 juin
Brest
3 jours
1400 € HT

en partenariat avec l'ESIAB

Levures et moisissures :
Identifier les contaminants fongiques dans les aliments

- Acquérir les bases théoriques de mycologie et d'écologie fongique en agroalimentaire,
- Appréhender les différentes techniques d'identification (macroscopique, microscopique, moléculaire),
- Connaître les facteurs de développement des levures et moisissures,
- Appréhender les risques sanitaires liés aux mycotoxines,
- Mettre en œuvre les techniques d'observation et d'identification lors de TP en laboratoire de mycologie.

Ingénieurs et techniciens des services Laboratoire des IAA.

LB001
24 au 26 mars
Quimper
3 jours
1400 € HT

DÉBUTANTS

Analyses microbiologiques en IAA :
Techniques de base : du prélèvement au résultat

- Apprendre à travailler de façon aseptique,
- Connaître les techniques de prélèvement des échantillons et leur préparation pour l'analyse lors d'un contrôle de surface ou de produit,
- Apprendre à réaliser des dilutions, à ensemencer un milieu, à faire des étalements sur gélose, à lire les résultats.

Toute personne intégrant un laboratoire de microbiologie alimentaire.

Stages EXPERTS : Nos formations de **perfectionnement** s'adressent aux ingénieurs et techniciens des laboratoires de microbiologie des IAA et laboratoires d'analyses, ayant une **pratique confirmée**.

LB002
28 & 29 janvier - Quimper
2 jours
1500 € HT

EXPERTS

Optimisez vos pratiques au laboratoire de microbiologie alimentaire

- Faire un tour d'horizon des méthodes normalisées et validées pour la détection et le dénombrement des flores pathogènes et des flores indicateurs d'hygiène,
- Savoir où trouver les informations sur ces méthodes (principes, avantages et restrictions…) et savoir comment interpréter ces informations pour orienter ses choix,
- Faire le point sur les méthodes de confirmation des résultats positifs.

LB003
14 & 15 avril - Quimper
1,5 jour
1200 € HT

EXPERTS

Microbiologie moléculaire : De la boîte de Pétri au microtube

- S'approprier les outils de l'analyse moléculaire dans la microbiologie des aliments,
- Découvrir les nouvelles perspectives d'application de ces méthodes,
- Appréhender l'utilisation de ces techniques en entreprise et savoir les intégrer dans son plan d'autocontrôles microbiologiques.

EXPERTS

Expression des résultats d'analyses microbiologiques

- Connaître les normes et critères microbiologiques applicables,
- Faire le point sur l'expression des petits nombres,
- Connaître les nombres minimum et maximum dénombrables en fonction des méthodes d'analyse utilisées.

LB004
28 mai
Quimper
1 jour
800 € HT

Méthodes de confirmation des résultats

- Savoir mettre en œuvre les différentes techniques de confirmation d'un résultat positif de méthode alternative (méthodes phénotypiques, galeries biochimiques, tests Latex, méthodes moléculaires, PCR sur colonies),
- Découvrir les kits disponibles et les procédures d'assurance qualité,
- Savoir quelle position adopter en cas de résultat non confirmé,
- Savoir interpréter les recommandations des certifications de validations AFNOR, des notices techniques des kits... et savoir où trouver les informations.

LB005
16 & 17 septembre
Quimper
1,5 jour
1200 € HT

Traçabilité des bactéries :
Réalisation d'empreintes génétiques par électrophorèse en champ pulsé (Pulsotypage)

- Tracer les indicateurs d'hygiène des procédés,
- Maîtriser toutes les étapes de la réalisation d'une empreinte par électrophorèse en champ pulsé (pulsotypage) : Préparation de la bactérie, réalisation des inserts, restriction, électrophorèse, photographie, traitement des empreintes, gestion de la base de données.

LB006
9 & 10 décembre
Quimper
2 jours
1500 € HT

Bactéries sporulées : Détection, Identification et Moyens de maîtrise

- Faire le point sur la prévalence des bactéries sporulées (flores pathogènes et flores d'altération) et les méthodes disponibles pour leur détection,
- Appréhender l'évolution et l'adaptation de ces flores aux process utilisés en IAA,
- Identifier les différents axes d'optimisation des procédés permettant de maîtriser la croissance de ces flores dans l'aliment (traitement thermique, formulation, sanitation...),
- Découvrir les outils permettant de prévoir la croissance / décroissance de ces flores.

LB007
25 & 26 nov. - Quimper
2 jours
1500 € HT

Nouveau Programme

Pratique de la métrologie des températures au laboratoire

- Connaître les exigences de la norme NFX 15140,
- Savoir procéder, en pratique, à l'étalonnage des sondes de température,
- Savoir réaliser la cartographie d'une enceinte thermostatique (étuves, chambres froides...),
- Faire le point sur l'enregistrement et le traitement des données.

LB012
18 & 19 novembre
Quimper
2 jours
1200 € HT

Conduite de tests de croissance selon la norme NF V01-009 et exploitation des données

- Faire le point sur le contexte réglementaire, le domaine d'application et les principes de la norme,
- Savoir adapter son plan d'échantillonnage en fonction des caractéristiques du produit et savoir sélectionner ses souches,
- Apprendre à maîtriser les différentes étapes de conduite d'un challenge test,
- Faire le point sur l'expression et l'interprétation des résultats (à partir de la norme, et avec les outils de microbiologie prévisionnelle).

LB015
9 & 10 septembre
Quimper
2 jours
1500 € HT

NOUVEAU

LA FORMULE A LA CARTE : Formation,

PERFORMANCE INDUSTRIELLE SECURITE au TRAVAIL

Florian JAOUEN

STATISTIQUES AIDE à la DECISION

Mohammed EL JABRI

REGLEMENTATION ALIMENTAIRE

Christine GEOFFROY

QUALITE SECURITE DES ALIMENTS

Jean-François NOIRBUSSON
Consultant-Formateur

Marion REDONDO
Consultante-Formatrice
Auditrice IFS, ISO 22000

Pascal ROLLAND
Consultant-Formateur
Auditeur ISO 22000

Vincent PRIMOT
Consultant-Formateur
Auditeur ISO 22000

Cédric TRAVAILLE
Responsable de service
Consultant-Formateur
Auditeur IFS, BRC, ISO 22000

Céline TOURNIER
Consultante-Formatrice
Auditrice ISO 22000

Erwan BILLET (HYDIAC)
Nettoyage et Désinfection
Conception hygiénique
Président de l'EHEDG France

FORMA

AUDIT - CO

ACCOMPAGN

Sur-mesur

- Des formations
- Des parcours
- Des durées de
- Une personnali des modules
- Un nombre de
- Une adaptation niveau de stagiaires
- Du conseil per

Vos Interlocuteurs

Laurence BEGEL
Chargée de relations clients
+33 (0)2 98 10 18 51
laurence.begel@adria.tm.fr

Jean-Marie DEVAY
Responsable commercial ADRIA
+33 (0)2 98 10 18 58
jean-marie.devay@adria.tm.fr

Audit et Accompagnement... sur-mesure

...TION

...ONSEIL

...NEMENT

...re...

- ...actions
- ...modulables
- ...formations flexibles
- ...sation / adaptation
- ...stagiaires ajustable
- ...des modules au ...compétence des
- ...sonnalisé

...perts partenaires

EMBALLAGES ALIMENTAIRES

Thierry VARLET
Réseau BREIZPACK

Blandine LAGAIN
Réseau BREIZPACK

Isabelle DOR

RISQUES SANITAIRES ALTÉRATIONS MICROBIOLOGIQUES

Noémie DESRIAC
Microbiologie Quantitative

Marie-Laure DIVANAC'H
Techniques de Laboratoire

Nadine HENAFF
Techniques de Laboratoire

Véronique HUCHET
Microbiologie Quantitative

Florence POSTOLLEC
Ecologie Microbienne

Danièle SOHIER
Expertise Microbiologique
Biologie Moléculaire

TECHNOLOGIE PROCEDES ALIMENTAIRES

Jean-François LE PAGE
Technologies Procédés
Propriétes Fonctionnelles

Pierre DUROSSET
Technologies Procédés

Xavier PINET
Formulation

NUTRITION SANTE

Anne-Emmanuelle
LE MINOUS

ADRIA Développement ■ ZA de Créac'h Gwen ■ F-29196 Quimper Cedex ■ Tél. : 02 98 10 18 51 ■ Fax : 02 98 10 24 46

Informations pratiques
et conditions générales de vente

FORMATION INTER-ENTREPRISES

AVANT L'INSCRIPTION

N'hésitez pas à nous contacter pour demander des informations complémentaires sur le programme, les horaires, les intervenants,…

Inscrivez-vous si possible minimum un mois avant le stage pour une meilleure organisation.

INSCRIPTIONS

1. Complétez le bulletin d'inscription ou établissez un bon de commande, en reprenant les rubriques du bulletin d'inscription le cas échéant.

2. Retournez-le par **fax au 02.98.10.24.46** ou par mail à **formation.inter@adria-formation.fr** ou ou par courrier.

3. Dès réception de votre commande, nous enregistrons votre inscription et en accusons réception par mail.

4. Environ deux semaines avant la session, nous vous adressons :

- Une convocation nominative par participant,
- L'adresse du lieu de formation et le plan d'accès,
- Une liste d'hôtels pour vous loger *(réservation à votre charge)*,
- Le programme détaillé et les horaires.

TARIFS

Nos prix catalogue sont à majorer de la T.V.A. au taux en vigueur à la date de facturation. Ils englobent les frais d'animation, les déjeuners et les documents pédagogiques.

REMISES

Souhaitant favoriser la participation des salariés de votre entreprise à nos formations, l'ADRIA vous propose des remises en fonction du nombre d'inscriptions sur l'année :

- Réduction de 5% sur la 3ème, la 4ème et la 5ème inscription.
- Réduction de 10% sur la 6ème, la 7ème, la 8ème et la 9ème inscription.
- Réduction de 15% sur la 10ème et plus.

PAIEMENT

Dès l'inscription ou à facturation,

- Par chèque bancaire ou postal à l'ordre de « ADRIA Développement »,
- Par virement bancaire,

Mentionnez clairement votre adresse de facturation en précisant celle de votre OPCA ou FAF le cas échéant.

La demande de prise en charge auprès de votre organisme payeur doit être faite avant le début de l'action de formation. La notification de prise en charge de l'organisme payeur sera remise à l'ADRIA au plus tard le 1er jour de la formation.

ADRIA Développement est un organisme de formation professionnelle agréé sous le n° existence 53290006329.

DOCUMENTS LÉGAUX

Nous vous adressons :

- A la confirmation du stage, une convention de formation professionnelle continue, établie selon les textes en vigueur. Un exemplaire est à nous retourner signé, revêtu du cachet de votre entreprise, **avant le début du stage.**
- A l'issue de la formation, joints à la facture, un programme et l'attestation de présence nominative.

ANNULATION DU FAIT DU CLIENT

- **Report :**

Vous pouvez à tout moment remplacer un stagiaire par un autre.

- **Annulation tardive :**

Pour toute inscription annulée dans les 10 jours ouvrés précédents le début du stage, il vous sera facturé 10% du prix total du stage.

Pour toute inscription annulée dans les 5 jours ouvrés précédents le début du stage, il vous sera facturé 50% du prix total du stage.

- **Annulation ou abandon en cours de stage :**

Facturation intégrale.

Une annulation n'est effective que lorsqu'elle a été confirmée par mail ou par courrier.

ANNULATION OU MODIFICATION DU FAIT DE L'ADRIA

L'ADRIA se réserve le droit de remplacer un intervenant par un autre, de compétences équivalentes, sans que le contenu de la formation n'en soit altéré.

L'ADRIA se réserve le droit d'annuler ou de reporter une session, au plus tard une semaine avant la date du stage, si le nombre de stagiaires ne permet pas de réaliser la formation dans les conditions optimales sur le plan pédagogique.

Dans ce cas, l'ADRIA procède au remboursement du droit d'inscription dans les meilleurs délais. Toute indemnisation allant au delà de ce remboursement sera exclue.

L'ADRIA se réserve la possibilité de modifier le planning prévisionnel établi au catalogue et s'engage à tenir informé le client de toute modification attachée à une session : date, lieu, prix, durée du stage.

Une mise à jour du catalogue est réalisée sur notre site Internet : **www.adria-formationagroalimentaire.fr**

MODALITÉS D'ACCUEIL

Les formations se déroulent dans des salles de séminaires *(Paris, Nantes et Rennes)* ou dans les locaux de l'ADRIA à Quimper.

Les repas du midi sont compris dans le tarif et pris en commun entre stagiaires et intervenants.

L'hébergement et le repas du soir sont à la charge des stagiaires.

BULLETIN D'INSCRIPTION

N° Existence : 53 29 000 6329 • N° TVA : FR 45306964271000036

Renseignements : Tél. 02 98 10 18 55

À retourner par fax au 02 98 10 24 46
ou par email à formation.inter@adria-formation.fr
ou par courrier à : ADRIA Développement - Créac'h Gwen
29196 QUIMPER Cedex

Au stage : ..... Date et lieu : .....
(code du stage)

PARTICIPANT *(Merci de compléter cette partie en totalité pour éviter toute erreur)*

☐ Mme ☐ M. Nom : ..... Prénom : .....
Fonction : ..... Email : .....

☐ Mme ☐ M. Nom : ..... Prénom : .....
Fonction : ..... Email : .....

Responsable hiérarchique :
☐ Mme ☐ M. Nom : ..... Prénom : .....
Fonction : ..... Email : .....

Responsable formation :
☐ Mme ☐ M. Nom : ..... Prénom : .....
Fonction : ..... Email : .....

Personne chargée du dossier :
☐ Mme ☐ M. Nom : ..... Prénom : .....
Fonction : ..... Email : .....

ENTREPRISE

Société : ..... Effectif : .....
Adresse : .....
Code postal : ..... Ville : ..... Pays : .....
Tél. : ..... Fax : .....
Code T.V.A. Européen : ..... N° SIRET : ..... Code NAF : .....

RÉGLEMENT et DOCUMENTS LÉGAUX

☐ **Les frais sont pris en charge par votre société :**
Ces frais correspondent aux frais d'animation, d'enseignement, de documentation, et au repas du midi. L'hébergement et la réservation sont à vos soins *(une liste d'hôtels vous sera communiquée à la confirmation du stage).*

☐ Ci-joint un un chèque de ..... € TTC à l'ordre de "ADRIA Développement"
☐ Règlement à réception de facture

☐ **Le règlement est pris en charge par votre fonds de financement :** merci de renseigner les champs suivants
Organisme : .....
Adresse : .....
Code postal : ..... Ville : ..... Pays : .....
Tél. : ..... Fax : .....
Votre n° d'adhérent : ..... Date d'envoi de la prise en charge : .....
N° de dossier: .....

** Pour chaque inscription, une convention de formation professionnelle continue établie selon les textes en vigueur vous est adressée. Un exemplaire est à nous retourner signé et revêtu du cachet de votre entreprise avant la formation.*

** La facture est adressée à l'issue du stage accompagnée de l'attestation de présence et du programme du stage.*

CONDITIONS DE VENTE

La signature de ce bulletin d'inscription implique l'acceptation des conditions de vente suivantes :
Toute inscription annulée dans les dix jours ouvrés précédant le début du stage donnera lieu à une facturation partielle du stage.
ADRIA Développement se réserve le droit de reporter ou d'annuler la formation si l'effectif n'est pas suffisant au plus tard une semaine avant le début de la formation.

Fait à :..... le : ..... Signature du Responsable :
et cachet de l'entreprise

Je recevrai dans les meilleurs délais la confirmation de cette inscription.

Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant.

FORMATION agroalimentaire 2015 AUDIT • CONSEIL

Catalogue en ligne : **www.adria-formationagroalimentaire.fr**

CONTACTS

Formations Inter-entreprises : **02 98 10 18 55**

Prestations Personnalisées : **02 98 10 18 51**

formation.inter@adria-formation.fr

twitter.com/Adria_Dvpmt

facebook.com/adriadeveloppement

linkedin.com/company/adria-developpement

viadeo.com/fr/company/adria-developpement

Suivez l'actualité agroalimentaire : Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux !

ADRIA DEVELOPPEMENT

ZA de Créac'h Gwen ■ F-29196 Quimper Cedex ■ Tél. **+33 (0)2 98 10 18 18** ■ Fax +33 (0)2 98 10 18 99